

تالیف

حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ

قلبِ معاویہ

پنجابی حکیم



السلام علیکم ورحمة اللہ وبرکاتہ

شروع اللہ کے نام سے جو بڑا مہربان اور نہایت رحم و کرم کرنے والا ہے دعا
 ہے اس پاک پروردگار کے گھر میں کہ میں جو لکھوں حق اور سچ لکھوں اور
 خالص اسی کی رضا کے لیے لکھوں اور شکر ادا کرتا ہوں اس مالک کا کہ جس کے
 قبضہ میں میری جان ہے جس نے مجھے اس موضوع پر اپنے تجربات لکھنے کی اور
 آپ تمام عوام الناس تک پہنچانے کی ہمت و طاقت عطا فرمائی میں لکھنے سے پہلے
 بس کسی حکیم یا ڈاکٹر کو برا بھلا کہے بغیر آپ عوام الناس کی خدمت میں ایک
 بات لکھ کر آگے بڑھتا ہوں کہ بس ان لٹیروں سے بچ کر اللہ کی پیدا کی ہوئی
 نعمتوں سے فائدہ اٹھائیں اور اپنے آپ کو تندرست طاقتور بنائیں بس دعا ہے کہ
 اللہ پاک میرے ان دے لفظوں میں کی گئی بات کو آپ عوام کو سمجھنے کی توفیق
 عطا فرمائے آمین == حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

سب سے پہلے دل کر رہا ہے کہ میں اپنی سابقہ کتابوں کا ذکر بھی یہاں کروں تاکہ میرے دل کو سکون میسر ہو اور ساتھ اپنے ان بھائیوں کا ذکر بھی کروں جنہوں نے مجھے مختلف انداز میں اپنی دعاؤں میں یاد رکھا اور دعائیں کی جن کی بدولت میں نے اپنی پہلی کتاب کتاب الشفاء لکھی پھر دوسری کتاب بیاض معاویہ لکھی پھر تیسری کتاب قلمی ڈائری کے نام سے لکھی لیکن دیکھنے میں میری سب کتابیں بس تھوڑے سے صفحات پر مشتمل ہیں لیکن الحمد للہ اللہ کے حکم سے جو بھی ان میں لکھا یا اب قلب معاویہ میں لکھ رہا ہوں وہ حق اور سچ لکھا اور ان شاء اللہ تعالیٰ اسی طرح لکھتا رہوں گا بس ان سب سے پہلے میں اپنا کچھ تعارف اور اپنے محترم عزیز عزت مآب بھائیوں کا ذکر کرانا مناسب سمجھتا ہوں تاکہ آپ عوام کے سامنے ہمارا تعارف اور کچھ ہمارا جذبہ خیر آپ عوام کے سامنے آسکے تاکہ اس سے مزید مجھے لکھنے میں توانائی مل سکے اور آپ احباب تک مکمل حقیقت حق اور سچ پہنچ سکے الحمد للہ میں ایک حافظ قرآن ہوں بس اللہ پاک نے قرآن کریم کی دولت سے مستفید فرمایا بظاہر ہمارا گھرانہ کوئی دینی اعتبار سے کوئی اونچا نہیں تھا میرے دادا ایک دنیا دار انسان تھے تایا چاچا وغیرہ بھی دنیا دار تھے بس کچھ نہ کچھ اس وقت کے حالات اور وسائل کے لحاظ سے تھوڑا بہت دین سے واقف تھے لیکن وقت نے پاسا پلٹا اللہ نے دین کو ہمارے گھرانے میں عام کیا اور میرے والد محترم پاک آرمی میں بھرتی ہوئے اور پھر جرنل ضیاء الحق شہید کے دور میں چار ماہ تبلیغ میں لگے اور اللہ نے پھر والد محترم کو ڈاڑھی مبارک جیسی عظیم سنت سے مالا مال کیا اور پھر

یوں چلتے چلتے اللہ پاک نے عظیم تبلیغی جماعت کی نسبت سے مکمل ایک دین کی آگاہی نصیب فرمائی جس کے اندر بہت سارے مسائل کا علم ہوا اور نبی ﷺ و جماعت نبی ﷺ و ازواج نبی ﷺ و اہلبیت نبی ﷺ سے مکمل آگاہی ہوئی جس کی بانسبت ہمارے نام گرامی حضرات صحابہ کے ناموں کی طرف منسوب کیے گئے اور ہمیں بھی کسی نہ کسی حد تک دیندار بنانے کی کوشش اور فکر کی گئی تاکہ پچھلے وقت پر استغفار کر کے بقایا وقت زندگی کو ایک دیندار ماحول میں گزار سکیں اور پھر پڑھائی و دیگر معاملات میں دین کو پہلے رکھ کر سرانجام دینا شروع کیا تو اللہ ترقیوں سے نوازتا گیا اور پھر جیسے جیسے عمر بڑھتی گئی تو مخلص دیندار دوست بھی ملتے گئے جن کے ساتھ مل کر دعائیں ملتی رہیں اور دین کو سامنے رکھتے ہوئے جذبہ خیر مزید استقامت پکڑتا گیا جس میں سب سے زیادہ کردار میرے پیارے محترم محمد سلیم معاویہ بھائی اور حافظ محمد صالح صاحب اور بھائی مولانا محمد عبداللہ فاروقی اور حافظ محمد یعقوب معاویہ قریشی صاحب کا رہا جنہوں نے ہر ممکن مدد و کوشش کی کتاب کے باقی صفحات لکھنے سے پہلے میں انکا بے حد مشکور اور دعاگو ہوں کہ جیسے انہوں نے میری کامیابی کے لیے دن رات محنتیں کی دعائیں کی اللہ پاک انہیں بھی ہمیشہ خوشیاں عزتیں برکتیں دے آمین == حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

مختصر تعارف کتابِ قلبِ معاویہ

الحمد للہ میری پہلی تین کتابوں میں ایک کتابِ خالص ماؤں بہنوں کی عام بیماریوں پر لکھی گئی اور باقی دو کتابیں ماؤں بہنوں بچوں جوانوں بوڑھوں سمیت مختلف امراض پر میرے ذاتی تجربہ شدہ نسخہ جات لکھے گئے جس سے الحمد للہ بہت سارے سنی مسلمان و غیر مسلم بھی مستفید ہوئے لیکن یہ کتابِ قلبِ معاویہ دوسری کتابوں سے تھوڑی مختلف اور ڈزائنگ میں بھی اعلیٰ ترتیب دینے کی کوشش ہے جس میں صرف اور صرف جڑی بوٹیوں کی تصاویر اور انکا نام مزاج و جن بیماریوں پر یہ کارآمد ہیں انکا ذکر مکمل تفصیل کے ساتھ لکھا جا رہا ہے تاکہ عوام الناس بڑے بڑے حکیموں ڈاکٹروں کو چھوڑ کر خود اس سے مستفید ہو سکیں اور اپنا مکمل علاج اللہ کی پیدا کی ہوئی نعمتوں سے کر سکیں == حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

دیگر نام :-

ہندی میں ستاور سندھی میں ستوری گجراتی میں شتوری سنسکرت میں شت مولی

ماہیت :-

اس کا پودا نیل کی طرح باڑھ یا درختوں پر چڑھ جاتا ہے۔ اس کا تنا اور شاخیں خاردار ہوتی ہیں۔ کانٹے تیز اور مڑے ہوئے ہوتے ہیں۔ پتے کانٹے دار سوئے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ جو باریک دو سے چھ انچ لمبے ہوتے ہیں۔ پھول نومبر میں نکلتے ہیں۔ جو سفید اور خوشبو دار اور نیل کو ڈھک دیتے ہیں۔ جس کی وجہ سے نیل سفید معلوم ہوتی ہے۔ پھل سردیوں میں لال رنگ کے ہوتے ہیں۔ یہ چھوٹے چھوٹے چنے کے دانے کی طرح لیکن چمک دار انکے اندر تخم ایک سے دو نکلتے ہیں۔ جڑ میں گانٹھ سی ہوتی ہے۔ جس کی بہت سی شاخیں انگلی کے برابر موٹی ایک سے دو فٹ لمبی مٹیالی یا زرد رنگ کی نکلتی ہیں۔ جو ذائقہ میں قدرے شیریں اور لعاب دار ہوتی ہیں۔ ایک گانٹھ سے لگ بھگ دس کلو تک ستاور نکل آتا ہے اور گانٹھ سے دس بارہ برس تک نکلتے رہتے ہیں۔ اس کی جڑ پر ایک چھلکا سا ہوتا ہے۔ جو اتارا جاسکتا ہے۔ جڑ پر لمبائی میں لکیریں ہوتی ہیں۔ یہی جڑ بطور دوا مستعمل ہے۔ موٹی اور سفید ستاور اچھی ہوتی ہے اس کا ذائقہ شیریں لیس دار ہوتا ہے۔

مقام پیدائش :-

بنگلہ دیش کے باغات کے علاوہ یہ بھارت میں ہمالیہ کے نزدیک چار ہزار فٹ کی بلندی پر افریقہ جاوا سماٹرا آسٹریلیا، ہنگی اور اب یہ بیل پاکستان میں بھی ہوتی ہے۔

مزاج :-

سرد تر درجہ اول۔

افعال :-

مقوی باہ مغلط منی مدر لبن۔

استعمال :-

ستاور کی جڑ کا سفوف تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ ملا کر رقت منی اور جریان کو مفید ہے دودھ عورت کا بڑھاتی ہے اور مردوں میں منی کو بڑھاتی اور مقوی باہ ہے۔ ستاور کی جڑ اور مصری ہموزن ملا کر سفوف دینے سے مذکورہ فائدے حاصل ہو سکتے ہیں۔ یا دیگر ادویہ کے ہمراہ سفوف یا معجون بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ تازہ جڑ کا رس دودھ میں ملا کر سوزاک کے مریضوں کو استعمال کرایا جاتا ہے۔

نفع خاص :-

مغلط و مولد منی۔

مضر :-

نفخ

مصلح :-

سا کرین لعابی مارے۔

مقدار خوراک :-

سات سے دس گرام۔

مشہور مرکب :-

سفوف سیلان الرحم، سفوف ثعلب سفوف تیخ بند سفوف شاہی خاص، سفوف مغلط شاہی ہیں۔

(7)



بہی / سفر جل / (Quince) :-

دیگر نام :-

عربی میں سفر جل، فارسی میں بہ یا شل، ہندی میں بیل یا بل۔ سنسکرت میں اس کے نام کے معنی وسعت کی دیوی ہے جبکہ انگریزی میں کاؤنس کہتے ہیں۔

ماہیت :-

یہ درمیانے قد کا درخت شاخ در شاخ پھیلا ہوا ہوتا ہے۔ اس کی چھال بھوری شاخیں ٹیڑھی پتے ارنڈ کی طرح گول دو سے چار انچ لمبے اور ڈیڑھ انچ سے تین انچ چوڑے اوپر سے چکنے نیچے سے بھورے روئیں دار ہوتے ہیں۔ یہی مشہور عام پھل ہے مگر آج کل اسکا مربہ ہی زیادہ استعمال ہوتا ہے۔ اور زیادہ کھایا جاتا ہے۔ ذائقے کے لحاظ سے اس کا پھل تین طرح ہوتا ہے۔ میٹھا شیریں جس کا مربہ بنایا جاتا ہے۔ کھٹ مٹھا۔ کھٹا۔

مقام پیدائش :-

یہ پھل دنیا کے اکثر ممالک کے پہاڑی علاقوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ پاکستان میں آزاد کشمیر، مری سوات، اور مردان میں جبکہ بھارت میں آسام جنوبی ہند میں پیدا ہوتا ہے اور ہندوستان میں اس کا پھل پہاڑی علاقوں میں جون جولائی میں پکتا ہے لیکن پاکستان میں اس کا پھل عام طور پر ستمبر اکتوبر کے دوران ملتا ہے اور جب پک جائے تو لیزر مگر جاپانی پھل کی طرح قابض ہوتا ہے اس کے علاوہ بھوٹان سکم کھاسیا کی پہاڑیوں کے علاوہ خراسان عراق اور فارس میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج :-

سفر جل سیرین گرمی اور سردی میں معتدل جبکہ درجہ اول۔

افعال :-

مقوی دل و دماغ مقوی معدہ و جگر، مفرح، مدربول، قابض۔

استعمال :-

بہی کو بطور پھل بکثرت کھایا جاتا تھا۔ یہ قابض ہے ملطف مفرح اور مقوی ہونے کے وجہ سے روح حیوانی اور نفسانی کو فرحت دیتی ہے۔ معدہ جگر دل اور دماغ کو قوت دیتی ہے۔ پیشاب اور دودھ کو جاری کرتی ہے۔ اسہال صفراوی، جگر کی حرارت، قے اور غشیان کو تسکین دینے کے لئے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔

احادیث نبوی ﷺ اور بھی۔

حضرت طلحہ بن عبید اللہ روایت فرماتے ہیں۔ میں نبی ﷺ کی خدمت میں حاضر ہوا۔ تو وہ اس وقت اپنے اصحاب کی مجلس میں تھے۔ ان کے ہاتھ میں سفر جل تھا۔ جس سے وہ کھیل رہے تھے۔ جب میں بیٹھ گیا تو انہوں نے اسے میری طرف کر کے فرمایا ”ایے اباذر“ یہ دل کو طاقت دیتا ہے سانس کو خوشبو دار بناتا ہے اور سینہ سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔

بنی کریم ﷺ نے فرمایا۔

سفر جل کھاؤ کہ دل کے دورے کو دور کرتا ہے اللہ تعالیٰ نے ایسا کوئی نبی نہیں مامور فرمایا جسے جنت کا سفر جل نہ کھلایا ہو کیونکہ یہ فرد کی قوت کو چالیس افراد کے برابر کرتا ہے۔

(ابن ماجہ)

نبی کریم ﷺ نے فرمایا۔

اپنی حاملہ عورتوں کو سفرِ جل کھلایا کرو کیونکہ یہ دل کی بیماریوں کو ٹھیک کرتا ہے اور لڑکے کو حسین کرتا ہے۔ (ذہبی)

بہی کاشربت، رب یا مربہ :-

یہ ضعفِ قلب، خفقان، حار۔ اسہال، صفراوی معدے اور جگر کی حرارت کو تسکین دینے کیلئے استعمال ہوتے ہیں اس کے علاوہ پیاس، غشیان اور قے کو تسکین دینے کیلئے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ دیتے ہیں۔

نفع خاص :-

مفرح اور مقوی دل و دماغ،

مصلح :-

شہد انیسوں -

مضر :-

کھانسی، قونج پچی اور ریشہ پیدا کرتا ہے۔ (بہی کھانسی کیلئے مفید ہے اور باقی بھی میرے نزدیک ابہام ہے۔

مقدار خوراک :-

ایک تولہ سے پانچ تولہ تک۔

مشہور مرکب :-

دوائے سحج، جوارش، سفرِ جل، مسہل، رب بہی، شربت بہی، مربہ بہی، خمیرہ ابریشم - خمیرہ مروارید نسخہ کلاں۔

(11)



مسواک / پیلو کا درخت :-

عربی میں اراک، فارسی میں درخت مسواک بنگالی میں چھوٹا پیلو سندھی میں درخت کو کھڑا اور پھل کو پیروں کہتے ہیں۔
پیلو پکیاں آچنوں رل یار، حضرت خواجہ غلام فرید کی مشہور کافی ہے۔

ماہیت :-

پیلوں بنیادی طور پر ایک صحرائی درخت ہے جو صحراؤں کے علاوہ خلیج عرب کے گرم ساحلوں اور کیران میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ یہ درخت اپنے بیر جیسے پھل اور پھیلی ہوئی سایہ دار درختوں سے پہچانا جاتا ہے۔ اونٹ اور بکریاں اس کے پتوں کو شوق سے کھاتے ہیں۔ پتوں کا رنگ سبز جبکہ پھل سرخ مائل بہ سیاہی اور ان کا ذائقہ میٹھا قدر شور ہوتا ہے۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں پنجاب سندھ بلوچستان سرحد جبکہ ہندوستان میں بیکانیر راجپوتانہ لنکا و سطلی افریقہ حبشہ مصر سینی گال سوڈان تنزانیہ اور عرب میں عام ہوتا ہے۔ پاکستان میں پنجاب خصوصاً بہاولپور اور ضلع رحیم یار خان میں ہوتا ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

استعمال :-

حالی اور محلل اور ام ہے۔ بلغم خارج کرتا ہے۔ مسام کھولتا اور ریح غلیظ کو دفع کرتا ہے۔ اس کی جڑ کی مسواک دانتوں کو صاف اور مضبوط رکھتی ہے۔ اسکی چھال کا جو شانہ بطور مقوی و محرک اور احتباس حیض میں پلاتے ہیں۔ پیلو ہمراہ کھلاتے ہیں۔

پیلو درخت کے پھول خشک کر کے پیس لیں اور ان کی ایک چٹکی شہد میں ملا کر دن میں دو تین مرتبہ کھانے سے آنتوں کے مزمن زخم بھر جاتے ہیں۔ پیلو کے پتے ابال کر ان سے غرارے کریں تو منہ کے زخم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی چھال کو پیس کر چھ گرام ہمراہ سات عدد مرچ سیاہ سات روز تک کھانے سے بواسیر جاتی رہتی ہے اور پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔

ارشادات نبوی ﷺ اور پیلو :-

حضرت ابی حیزہ ؓ الصباحیؒ روایت فرماتے ہیں۔

نبی کریم ﷺ نے مجھے پیلو کی شاخ مرحمت فرمائی اور فرمایا کہ اس سے مسواک کیا کرو۔

حضرت جابر بن عبد اللہؓ روایت فرماتے ہیں۔

ہم رسول ﷺ کی ہمراہی مراظران میں تھے کہ پیلو کے درختوں کا پھل چننے کو نکلے۔

انہوں نے ہدایت فرمائی کہ دیکھ کر کالے چن کر لائیں کیونکہ وہ عمدہ ہوتے ہیں۔ ہم نے پوچھا کیا آپ کبھی بکریاں بھی چراتے رہے ہیں۔ تو فرمایا ہاں کوئی نبی ایسا نہیں جس نے کبھی بکریاں نہ چرائی ہوں۔ (بخاری مسلم)

خاص بات پیلو کا پھل میٹھا ہے۔ یہ مٹھاس زیا بیطس کے مریضوں کیلئے مضر نہیں۔

پیلو کی جڑ میں نرم ریشے ٹینگ ایسڈ جزو عامل الکائیڈ اور دوسرے مرکبات کثرت سے ملتے ہیں۔ اس لیے ان کا بطور مسواک استعمال مفید عمل ہے۔

آپ کو کراچی میں جگہ جگہ مساجد کے باہر یا ڈپارٹمنٹل اسٹور کے باہر سر پر سفید ٹوپی پہنے نوجوان لڑکے یا بارلش بوڑھے پیلو کی مسواک کا گٹھا ہاتھوں میں لئے بیچتے نظر آئیں گے۔ یہ دس روپے میں ایک مسواک فروخت کرتے ہیں۔ لیکن اس طرح پیلو کی مسواک کی فروخت نے اس درخت کو معدومی کی خطرے سے دوچار کر دیا ہے۔ اس کے علاوہ اب سعودی عرب سے درآمد شدہ پیلو کی مسواک بھی باقاعدہ سیکوفین پیکنگ میں دستیاب ہے جس کی قیمت پندرہ سے بیس روپے ہوتے ہیں۔ پیلو کے اجزا سے بنا ٹوٹھ پیسٹ بھی مارکیٹ میں دستیاب ہے۔ کچھ ملٹی نیشنل کمپنیوں نے بھی حال ہی میں پیلو ٹوٹھ پیسٹ متعارف کروایا ہے لیکن ہمدرد دواخانہ ایک عرصے سے پیلو ٹوٹھ پیسٹ تیار کر رہا ہے۔ پیلو کی وہ مسواک بہترین سمجھی جاتی ہے جو تازہ اور نرم ہو۔ اس کے علاوہ کوئی کوئی مسواک بہت تیز ہوتی ہے بالکل ایسے جیسے کہ کوئی کوئی مولی بہت تیز مرچوں والی ہوتی ہے۔ ایسی تیز مسواک بہت بہترین سمجھی جاتی ہے کیونکہ اس کو استعمال کرنے سے مسوڑھوں سے گندا پانی بڑی مقدار میں خارج ہوتا ہے جس سے مسوڑھوں کے امراض اور منہ کی بدبو سے نجات ملتی ہے۔

پاکستان میں روہی، تھل اور دامان کے علاقوں میں پیدا ہونے والا خود رو درخت جال جس کے پھل کو پیلو کہتے۔ مقامی لوگوں کے مطابق یہ دنیا کے قدیم ترین درختوں میں سے ایک ہے۔ اس درخت کی چھاؤں اور اس کے پھل کو بابا فرید الدین گنج شکر نے اپنے کلام میں ذکر کیا ہے۔ چٹیل میدانوں اور صحراؤں میں پیدا ہونے والا یہ پودا موجودہ دور میں کم ہی دکھتا ہے۔

اس پھل کو چنے یا توڑنے کا عمل کافی مشکل ہے۔ اسے عورتیں ٹولیوں کی صورت میں جا کر چنتی ہیں۔ اسے اول بیچا نہیں جاتا اور اگر کوئی عورت اسے بیچتی ہے تو اس کا وزن دستیاب ترازو میں نہیں ہوتا بلکہ ایک برتن جسے پڑوپی اور کچی کہا جاتا ہے اسے بھر کے بیچا جاتا ہے یوں پیسے فی پڑوپی یا کچی کے حساب سے لئے جاتے ہیں پڑوپی بڑا برتن اور کچی چھوٹا برتن ہوتا ہے۔۔۔ یہ پھل عموماً شہروں تک نہیں پہنچتا البتہ تھل کے قریبی شہروں میں ایک آدھ دن کے لئے دستیاب ہوتا ہے۔

قدیم زمانے میں ساندل بار کے متمول زمینداروں کا ناشتہ یہی پیلوں ہوتے تھے۔ مٹھی بھر پیلوں کو دودھ میں بھگو دیئے جاتے تھے جو صبح تک پھول کر نرم اور گداز ہو جاتے تھے جن کا کھا کر دودھ پی لیا جاتا تھا۔

پیلوں اکثر خواتین لے کر آتی ہیں اور بہت بلند آواز میں صدا لگاتی ہیں پیلوں لے پیلوں پکیاں مٹھیاں پیلوں۔ ان خواتین کے پاس عورتوں کے ہار سنگھار کی چیزیں بھی ہوتی ہیں ان میں مساک اور کا جل ضرور ہوتا ہے۔

خواجہ غلام فرید سائیں نے دیوان فرید میں پیلوں کا ذکر کیا ہے۔ ان کی کافی صنف میں مزکور ہے کہ آ رل یار چنڑوں پیلوں پکیاں فی ترجمہ۔ آ محبوب مل جل چنتے ہیں پیلو پک گئے ہیں۔ اس کافی صنف کو کئی گلوکاروں نے بھی گایا ہے۔

(16)



دیگر نام :-

اردو میں اسرول ہندی میں دھان برو آبلہ میں چھولہ چاند سنسکرت میں چندر بھاگا جبکہ لاطینی میں راولیناسرپن ٹینا کہتے ہیں۔

ماہیت :-

اس کا پودا جب چند سال کا ہوتا ہے تو سیدھا چھوٹی چھوٹی چھاری نما ہوتا ہے۔ جو لگ بھگ ڈیڑھ فٹ اور کہیں کہیں دو تین فٹ اونچا دیکھا گیا ہے۔ اس کے پھل مکو کی طرح کچھوں میں پہلے ڈیڑھ فٹ اور کہیں کہیں دو تین فٹ اونچا دیکھا گیا ہے۔ اس کے پھل مکو طرح کچھوں میں پہلے سبز اور بعد میں سرخ ہو جاتے ہیں۔ پتے چوڑے نوک دار جن کا رنگ زردی مائل سبز اور ڈنڈی نصف انچ لمبی ان کو توڑنے پر دودھ سا نکلتا ہے۔ پھول سفید اور بنفشی ہوتے ہیں۔

اسکے پھولنے کا وقت اپریل سے نومبر تک ہے۔ مئی میں پھل لگتے ہیں نومبر تک پک جاتے ہیں۔

جڑ موٹی لمبی دو سے چھ انچ تک اور عموماً نصف انچ موٹی ہوتی ہے۔ جس کی رنگت میالی بھوری سی ہوتی ہے۔ اور چھال بھوری اور نرم ہوتی ہے۔ اور کوٹنے سے آسانی سے علیحدہ ہو جاتی ہے۔ اس میں لمبائی کی جانب سے دراڑیں سی ہوتی ہیں۔ توڑنے سے جڑ چھوٹے ٹکڑوں میں ٹوٹتی ہے۔

یہ بو مگر ذائقے میں سخت کڑوی ہوتی ہے۔ جو کہ بطور دوا مستعمل ہے۔

مقام پیدائش :-

یہ ہمالیہ کے گرم علاقوں میں لگ بھگ چار ہزار فٹ کی بلندی پر پنجاب ستلج اور جمنائٹ ہمالیہ کی ترائی میں گرم اور نمناک زمین میں یو پی دہرہ دون سے گور کھپور سیاہ دار اور ٹھنڈی جگہوں کے جنگلوں میں صوبہ بہار اسام پکیو دکن میں مشرقی گھاٹ لنکا پٹنہ بھاگل پور میں پیدا ہوتا ہے۔ ایک ایکڑ زمین میں لگ بھگ دو ہزار پونڈ جڑیں پیدا ہوتی ہیں۔

اس کے علاوہ برمانیپال تھائی لینڈ وغیرہ میں بھی پیدا ہوتا ہے۔

مزاج :-

سرد خشک۔

افعال :- مسکن ، مخدر ، مسکن اعصاب ، تریاق ہبوم ، مصفی خون ، مقوی رحم ، مسکن فشا الدم قوی ، ہشیریا ، منوم۔

استعمال :-

اسروں کی جڑوں کا سفوف جنون اختناق الرحم فشا الدم قوی صرع اور بے خوابی کیلئے مفید ہے۔ خصوصاً جب کہ صفراوی مزاج نہ ہو۔ اعصاب پر مسکن اثر ہے یہ مختلف اشکال میں مایسچولیا اور جنون میں مفید ہے۔ بشرط کے بھاگنے دوڑنے شور و غل مچانے مارنے پیٹنے والے مریضوں کیلئے اس سے بڑھ کر کوئی دوا نہیں لیکن خاموش جنون اور مایسچولیا میں یہ دوا کوئی فائدہ نہیں کرتی ہے۔ اس کی جڑ کا سفوف رحم کے ریشوں کو سیکڑ کر جنین کو خارج کرتا ہے۔ بچھو بھڑ وغیرہ کے کاٹے ہوئے مقام پر اس کی جڑ کو ٹھس کر لگانے سے فوراً آرام آ جاتا ہے۔

رات کو سونے سے دو گھنٹے قبل اس کی ایک خوراک عرق گلاب کے ساتھ کھلا دینے سے مریض کو بخوبی نید آ جاتی ہے۔ اس کا سفوف بخاروں میں استعمال کرتے ہیں۔ نیند کیلئے اس کا ایک گرام سفوف شام کو کھلا دیں اور باقی امراض میں چار چار رتی دیں۔ اسروں کو قلیل خورکوں میں عرصہ تک دینا ہائی بلڈ پریشر کا بہترین علاج ہے۔ اور ذاتی مجرب ہے۔

زیادہ مقدار :-

زیادہ مقدار کھالی جائے تو غذا کی نالی میں خراش ہو کر قے آنے لگتی ہے۔

نفع خاص :-

بے خوابی اور خون کے دباؤ کی زیادتی میں مفید ہے۔

مصلح :-

فلفل سیاہ۔

مقدار خوراک :-

چار رتی سے ایک ماٹھے تک۔

اضافہ :-

قدیم آیورویدک کُتب اور آیورویدک چرک سمیتا میں اسرول کا ذکر نہیں ہے۔ بعض مصنفین جیسا کہ کرنل چوپڑا نے چھوٹی چندن کا سنسکرت نام سرپ گندھا رکھا ہے۔ لیکن یہ درست نہیں، وجہ یہ ہے کہ سرپ گندھا زہریلے حشرات الارض بالخصوص سانپ کے زہر کیلئے اکثر ہونی چاہیے لیکن جن لوگوں نے چھوٹی چندن کو اس غرض کے لیے استعمال کیا ہے انہیں کامیابی نہیں ہوئی۔ اسی طرح چھوٹی چندن کو چندر کا یا چندرا کہنا بھی صحیح نہیں کیونکہ چندر کا اور چندرا کے ناموں کا اطلاق بہت سی جڑی بوٹیوں پر کیا جاتا ہے۔ غرض یہ ایک حقیقت ہے کہ چھوٹی چندن کا ذکر قدیم آیورویدک کُتب میں نہیں ملتا۔

شکل و صورت :-

یہ ایک گھن خود رو پودا ہے جو دو یا تین فٹ اونچا ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں زمین سے سیدھی اوپر کو جاتی ہیں۔ شاخ کے ہر جوڑ پر بیضوی شکل کے تین چار پتے ہوتے ہیں جن کی لمبائی 5 سے 6 انگشت اور چوڑائی 2 سے 3 انگشت ہوتی ہے۔

موسم پر شاخ کے سروں پر گہرے نارنجی سرخ رنگ کے پھولوں کا گچھا نمودار ہوتا ہے۔ اس کا تنخم سیاہ رنگ اور مٹر کے دانے کے برابر ہوتا ہے۔ اس کی جڑ تقریباً 10 انچ لمبی اور آدھ انچ موٹی اور بل دار ہوتی ہے۔ جڑ کا رنگ باہر سے بھورا سفید اور اندر سے زردی مائل ہوتا ہے۔ اس کا مزہ سخت پختہ ہے۔

مفت :-

یہ بوٹی کوہ ہمالیہ کے دامن میں متی ہے۔ پاکستان کے علاوہ شرق بعید، افریقہ اور ایسے ممالک جہاں موسم بہت سرد نہ ہو، سطح سمندر سے لے کر ایک ہزار فٹ کی بلندی تک مل جاتی ہے۔

حصص مستعمل :-

بوٹی کی جڑوں کو دواءً برتا جاتا ہے اور بعض امراض میں پتے بھی استعمال کیے جاتے ہیں۔

افعال و خواص :-

اس کے برگ (پتے) منشتی، کاسر ریح اور مسکن اعصاب ہیں۔ بیج منوم اور دافع جنون و دیوانگی ہیں۔ اسے صرع (مرگی)، مالخولیا، اختناق الرحم (ہسٹیریا) اور ضغطتہ ادم (ہائی بلڈ پریشر) میں سفوفاً استعمال کرایا جاتا ہے۔

اس کی جڑ نہایت اعلیٰ درجہ کی مسکن اور منوم ہے۔ اسے پہلے پہل دراصل جنون کی دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا تھا۔ اس کے علاوہ یہ بہت سے زہروں کی فاد اور تریاق ہے۔ خاص طور پر لذع الحیمہ اور لذع عقرب کے لیے بھی نافع ہے۔ اس کی جڑ کا سفوف 5 رتی کی مقدار جو کہ بہت زیادہ ہے میں مقیّی ہے اور سخت بے چینی، قلق اور اضطراب پیدا کرتی ہے۔ کبھی اسی قدر دوا سے دست بھی آنے لگتے ہیں۔ نبض کی رفتار بہت ہو کر بدن پسینہ سے شرابور ہو جاتا ہے۔ اگر اس کی زیادہ مقدار اعصرہ تک استعمال کی جائے تو دل تھوڑا کمزور ہو جاتا ہے، لیکن یہ عارضی عمل ہے اور کچھ دن دوا استعمال نہ کرنے پر معمول پر آ جاتا ہے۔ اسی دوران دوا کے زیادہ مقدار خوراک کے استعمال کے زیر اثر نبض کا حجم کم ہو جاتا ہے اور یہ بھی عارضی ہے۔ درحقیقت مناسب اور درست مقدار میں دوا کا استعمال مختلف عمر کے مریضوں کو بیس سال کے عرصہ تک کرایا گیا اور اس دوران انہیں زیر مشاہدہ رکھا گیا لیکن کوئی خرابی نظر میں نہیں آئی۔ یہی وجہ ہے قلیل مقدار میں اسرول خون کے بڑھے ہوئے دباؤ کو کم کرتی ہے اور اعلیٰ درجہ کی مسکن و منوم دوا ہے۔

اس کی جڑ کا جوشندہ مدر حیض اور عضلات رحم سکیرتا ہے۔ پتوں کا رس آنکھ کے پھولے (بیاض چشم) کو زائل کرتا ہے۔ غرض اپنے خواص و افعال میں یہ پودہ شیم برومائیڈ سے مشابہ بلکہ اس سے زیادہ بہتر شے ہے۔ چنانچہ اس کے آدھی رتی سفوف سے خوب نیند آ جاتی ہے اور مریض 8 سے 10 گھنٹے تک برابر سوتا رہتا ہے۔

دور تی دودھ یا عرق گلاب کے ساتھ صبح و شام یعنی دن میں دو مرتبہ۔ ایک رتی 1215-0 گرام ہوتی ہے۔

یہ بوٹی پرانی کھانسی اور دمہ کے لیے بھی بہت مفید ہے۔ جنون و دیوانگی کے ایسے مریض جو بھاگتے دوڑتے شور و غل مچاتے گالی گلوچ بکتے دوسروں پر حملہ کرتے یا بے خوابی میں مبتلا رہتے ہیں از حد نافع ہے لیکن خاموش اور مایوس مریضان دیوانگی پر اس کا کوئی اثر نہیں ہوتا۔

میں نے اپنے ذاتی تجربے اور مشاہدے میں اس سے بہتر دوا بلڈ پریشر کو کنٹرول کرنے والی نہیں دیکھی۔ اس کے استعمال اور نتائج میں نے خاص طور پر ان لوگوں میں بھی بہت اچھے دیکھے جو پریشانی میں ہونے کے سبب نیند نہ آنے کی شکایت بھی کرتے ہیں۔ کچھ تو مجھے یہ بھی کہتے تھے کہ ہم پریشانی یاد کرنا چاہتے تھے لیکن پریشانی ہمارے ذہن سے جیسے ہوا ہو گئی تھی۔ یہ چیز خواب آور نشیلی دواؤں کا ایک بہترین اور بے ضرر نعم البدل بھی ہے۔

جنون، بے خوابی اور ہائی بلڈ پریشر کے لئے ہندی میں چھوٹا چاند چھوٹی چندن، بنگالی میں چاندرا، تامل میں کودنا میل پوری، تیلگو میں پٹار گندھی، علاقہ بہار اڑیسہ میں چاند بردا، دھان بردا، دھان مارنا اور پاگل جڑی کے نام سے مشہور ہے۔ انگریزی میں Rawalfia Serpentina کہتے ہیں۔ یہ ایک گھنا خورد جھاڑی کی قسم کا پودا ہے جو دو تین فٹ اونچا ہوتا ہے عموماً اس کی شاخیں سیدھی اوپر کو جاتی ہیں لیکن اگر اس کسی دوسری چیز کا سہارا مل جائے تو اس سے بھی لپٹ جاتا ہے۔ اس کا تخم سیاہ رنگ کا مٹر کے دانہ کے برابر ہوتا ہے۔ یہ پودا بنگال، بہار، پٹنہ اور دکن میں مشرقی ساحل کے ساتھ ساتھ لنکاتک میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ اس کی جڑ اور پتے استعمال کئے جاتے ہیں۔ یاد رکھیں بنگال کی چھوٹی چندن خراش پیدا کرتی ہے اور بہت کڑوی ہوتی ہے جس کی وجہ سے بعض نازک مزاج مریضوں کا دل متلانے لگتا ہے اور قے شروع ہو جاتی ہے اس لئے بنگال کی چھوٹی چندن کی بجائے بہار اور نیپال کی چھوٹی چندن استعمال کرانی چاہیے۔ چھوٹی چندن کو تھوڑی تھوڑی مقدار میں استعمال کرنے سے خون کے بڑھے ہوئے دباؤ (ہائی بلڈ پریشر) پر حیرت انگیز اثر ہوتا ہے۔ یہ اعصاب کی بڑھی ہوئی حس کو کم کرنے میں بھی بہت مفید ہے۔ چھوٹی چندن پوٹاشیم برومائیڈ کا بہترین بدل ہے چھوٹی چندن کی پانچ رتی کی خوراک کے استعمال سے ہی مریض سو جاتا ہے اور دس رتی سے زائد مقدار میں استعمال کرنے سے تو مریض کو بہت ہی گہری نیند آ جاتی ہے۔

یہ جنون کی مخصوص دوا ہے ایسے مریض جو بھاگتے دوڑتے، شور و غل مچاتے، اور کالی گلچ نکالتے ہیں ایسی حالت میں اس کا سفوف 10 رتی سے 15 رتی تک دن میں دو بار دینے سے نہ صرف مریض گہری نیند سویا رہتا ہے بلکہ اس کا ہائی بلڈ پریشر بھی کم ہو جاتا ہے اور اس کا چیخنا چلانا، بھاگنا دوڑنا اس قسم کی دیگر علامات جاتی رہتی ہیں ایک ہفتہ میں ہی مریض کو کافی آرام آ جاتا ہے ابتداء میں یہ دوا تھوڑی مقدار میں شروع کر کے ہمیشہ آہستہ آہستہ بڑھانا چاہیے یعنی چھ رتی فی خوراک استعمال کرائیں اور بتدریج بڑھاتے ہوئے فی خوراک ڈیڑھ دو ماشہ تک کر سکتے ہیں۔ ایک بات میں اور بتانا ضروری سمجھتا ہوں کہ چھوٹی چندن جنون کے ان مریضوں کے علاج میں جو بالکل خاموش رہتے ہیں مفید ثابت نہیں ہوتی کیونکہ ایسے مریضوں کا بلڈ پریشر پہلے ہی بہت کم ہوتا ہے اسلئے ایسے مریضوں میں اس کا استعمال فائدہ کے بجائے نقصان دہ ثابت ہوتا ہے۔

چھوٹی چندن نیند لانے کے لئے بے نظیر دوا ہے انگریزی ادویات کی طرح نہ تو یہ نشلی ہے اور نہ ہی دل کو زیادہ کمزور کرتی ہے۔ رات کو سونے سے دو گھنٹے قبل دورتی کی مقدار میں دینے سے مریض کو نیند آ جاتی ہے اگر مریض کو ایک عرصہ سے بے خوابی کی شکایت ہو ساری رات کروٹیں بدلتے گزر جاتی ہو تو ایک خوراک صبح نہار منہ اور ایک خوراک شام کو استعمال کریں تو مریض رات بھر مزے کی نیند سوتا رہے گا۔

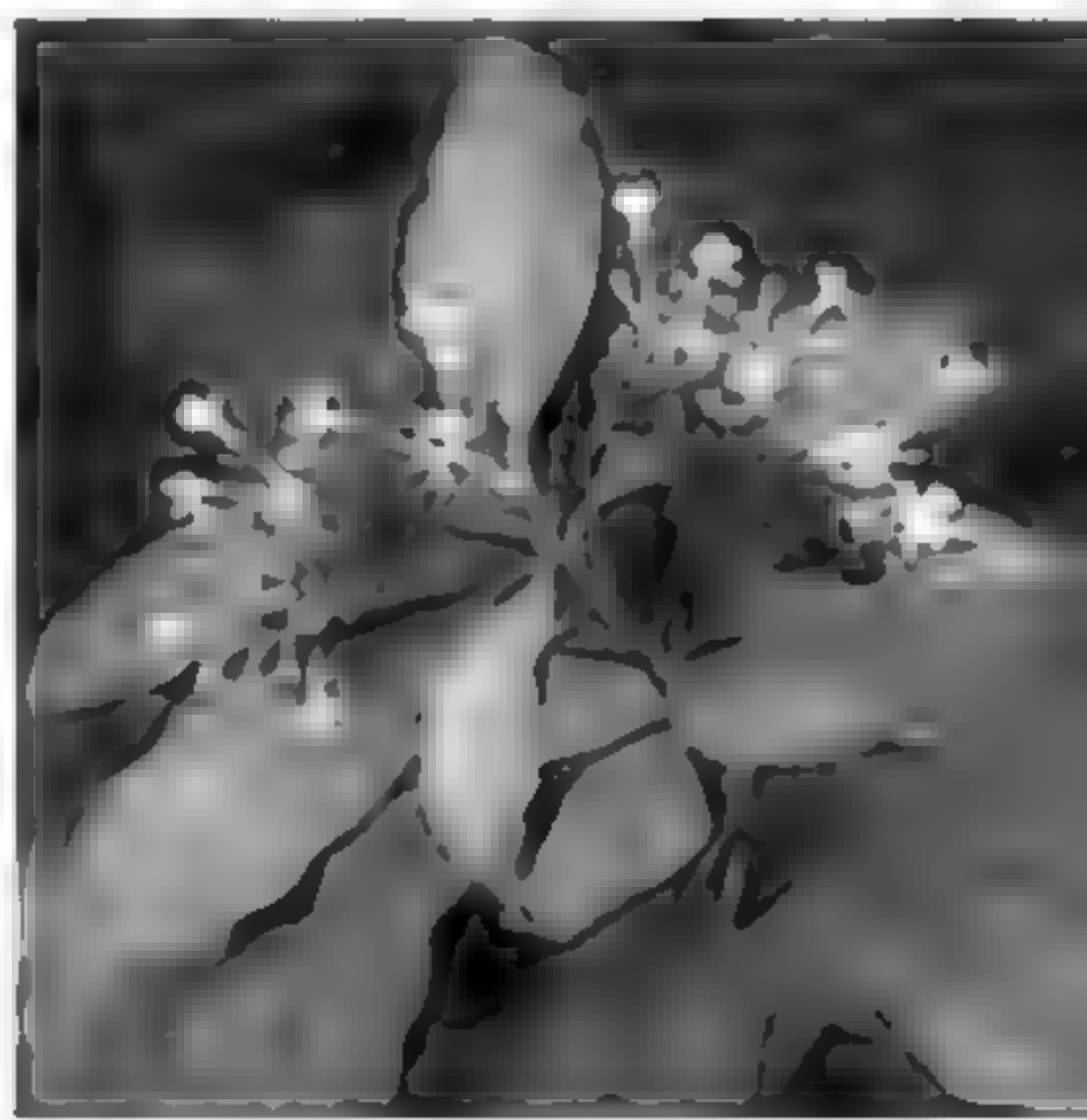
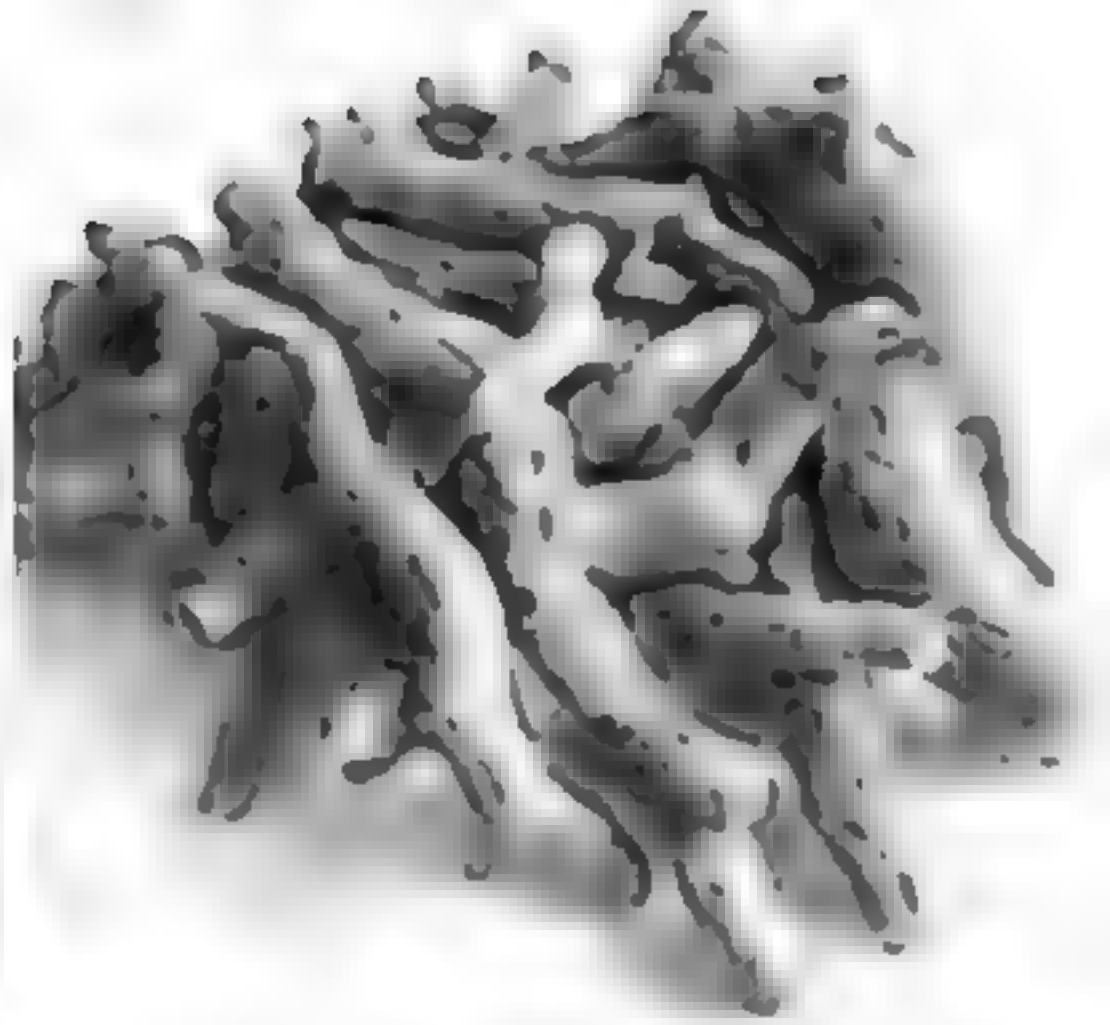
ہائی بلڈ پریشر: = خون کے بڑھتے ہوئے دباؤ کو کم کرنے کے لئے چھوٹی چندن کے مقابلے کی کوئی دوا نہ تو ایلو پیتھک میں ہے اور نہ دیسی طب میں۔ 6 رتی کے حساب سے دن میں تین بار عرقِ گلاب یا سادہ پانی سے استعمال کرائیں بے چینی، گھبراہٹ وغیرہ کی علامات جلد دور ہو جاتی ہیں۔

اختناق الرحم: شہوانی بخارات سے پیدا ہونے والے اختناق الرحم کے لئے چھوٹی چندن کو اکسیری فوائد کی حامل پایا گیا ہے اس لئے نوجوان کنواری یا بیوہ عورتوں میں عموماً اس کا استعمال بہت مفید ہے اختناق الرحم کی شکایت میں دل کی تقویت کا زیادہ خیال رکھا جانا چاہیے لہذا اس کے ساتھ کسی مقوی قلب دوا کا اضافہ کر لیا جائے۔ اختناق الرحم کی مریضہ کو بعض اوقات معدہ کی خرابی سے دورہ کی شکایت لاحق ہوا کرتی ہے اس حالت میں دورے کے وقت پیٹ میں درد ہوتا ہے اور اکثر دست بھی آتے ہیں ایسی حالت میں چھوٹی چندن استعمال نہ کرائی جائے جب مریضہ بہت کمزور ہو اس وقت بھی اس کا استعمال نہ کروایا جائے ایامِ حمل کی حالت میں خصوصاً ساتویں آٹھویں ماہ میں اگر اختناق الرحم کا دورہ ہو تو اس بوٹی کا استعمال نہ کریں ورنہ حمل ساقط ہونے کا اندیشہ ہے۔

نوٹ:-

صرف یہ خیال رہے کہ کبھی گئی خوراک سے ہر گز ہر گز تجاوز نہ کیا جائے۔ ایسا کرنے سے بلڈ پریشر خطرناک حد تک گر سکتا ہے۔

(22)



دیگر نام :-

عربی اور فارسی میں صبر، مرہٹی میں کالا بول، گجراتی میں ایلو، بنگالی میں گھرت کمار، مصر، ہندی میں ایلوا، سنسکرت میں اے لیکھ، سندھی میں کوار بوٹی اور ایریل، یونانی میں آلوہ فیقرا اور انگریزی میں ایلوز کہتے ہیں۔

ماہیت :-

گھیکوار ایک عام پودا ہے جس میں ڈنٹھل اور تنا نہیں ہوتا۔ جڑ کے چاروں طرف اور لمبے کنارے کانٹے دار پتے پیدا ہوتے ہیں۔ جن میں گودا بھرا ہوتا ہے۔ یہ پتے لگ بھگ ایک فٹ لمبے اور ڈھائی انچ چوڑے ہوتے ہیں۔ اس کے گودے اور پانی میں سے مصر کی طرح بو اور ذائقہ مصر کی طرح کڑوا ہوتا ہے۔ اس پودے کے پھل نہیں لگتا لیکن ماہ فروری مارچ میں اس کے درمیان میں لمبی سیدھی شاخ نکلتی ہے۔ جس کے اوپر بالی نما گلابی پھول لگتے ہیں۔ اس کی جڑ پھیل کر نئے پودے پیدا کرتی ہے۔ اس میں ہر قسم کا کشتہ بن سکتا ہے۔

رنگ :-

تقریباً سیاہ اور ڈالیاں چکنی ہوتی ہیں۔

ذائقہ :-

سخت کڑوا اور جی متلانے والا ہوتا ہے۔

اہم بات :-

ایلووا گھیکوار کے پتوں کے گودے کا عصا رہے جو کہ کئی قسم کا ہوتا ہے۔ لیکن بہترین ایلوا صبر سقو طری ہوتا ہے۔ جہاں اس کی بابت ہی بیان ہوگا۔

ایلووا کے پودے کو ایلوایا ایریا ایلوچائی من کہا جاتا ہے۔ اس پودا کو عموماً گھروں میں خوبصورتی کیلئے لگایا جاتا ہے۔

مقام پیدائش :-

پاکستان اور ہندوستان۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

افعال :-

ملین و مسہل ، مقوی معدہ ، مقوی جگر ، قاتل کرم شکم ، مدر حیض ، منقی قروح ،

استعمال :-

ایلو قبض دور کرنے کیلئے بکثرت استعمال ہوتا ہے۔ دماغ پیٹ، اور مفاصل کے مادے کو خارج کرتا ہے۔
مفرد یا مناسب ادویہ کے ہمراہ امراض سوداویہ میں مستعمل ہے۔
تقویت معدہ کے لئے خفیف مقدار میں استعمال کیا جاتا ہے۔

کرم شکم خصوصاً چونوں کے قتل و اخراج کیلئے اس کے آب محلول سے حقنہ کرتے ہیں۔ یا کسی روغن میں ملا کر
مقعد میں لگاتے ہیں۔ اور بعض کرم مار دواؤں میں بھی ان کو شامل کیا جاتا ہے۔ جو کھانے کو دی جاتی ہے۔
مدر حیض ہونے کی وجہ سے بندش حیض ، قلت حیض ، سوء ہضم و امیق قبض میں مفید ہے۔ حیض کی کمی میں
فولاد کے مرکبات کے ہمراہ استعمال کرانے سے حمل ساقط ہو جاتا ہے۔ اسقاط حمل کیلئے اس کو بطور فرجہ بھی
استعمال کرتے ہیں۔

زخموں کو پاک و صاف کرنے کیلئے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ ضرور کرتے یا مرہم میں شامل کر کے لگاتے
ہیں۔ بصارت کو تقویت دیتا ہے۔

سدہ کھولتا ہے۔ اشق رسوت اقا قیافیون کو سرکہ میں حل کر کے استعمال کرنا۔ ورم طحال کو نافع کرتا ہے۔

نفع خاص :-
منسہل ہے۔

مضر :-

خراش امعاء پیدا کرتا ہے۔

مصلح :-

تتیرا اور گل سرخ۔

بدل :-

تربذ، عصا رہ ریوند۔

کیمیائی اجزاء :-

تلخ جوہر ایلوان، صبرین، موڈین، ریزن، اڑنے والا تیل، گلیکٹ ایسڈ پایا جاتا ہے۔

مقدار خوراک :-

ایک سے چار رتی۔

مشہور مرکبات :-

حب شب یار، حب صبر، حب تنکار، حب مدر، حب ایارج۔

خاص بات :-

ایلوہ کو ہو میو پیٹھی میں اسہال بند کرنے کیلئے پوٹینسی میں استعمال کرتے ہیں۔ اور بواسیر میں حب کہ ٹھنڈے پانی سے بواسیر کے درد کو افاقہ ہو تو ایلوہ استعمال کرتے ہیں۔

(26)



دیگر نام :-

فارسی میں تیخ طرخون بنگہ میں اکورا اکورا۔ ہندی میں آر کرہ اور انگریزی میں پہلی ٹوری روٹ لاطینی میں پائری تھرم ری ڈکس۔

ماہیت :-

اس کے چھوٹے پودے برسات کے شروع میں پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس کے پتے شاخیں اور پھول بابونہ کی طرح ہوتے ہیں۔ مگر اس کے زنبھل کچھ پیلے ہوتے ہیں۔ تناور شاخیں روئیں دار ہوتی ہیں۔ اس کی جڑ میں ایک طرح کی خوشبو ہوتی ہے۔ جڑ دو انچ سے چار انچ لمبی اور آدھا پون انچ موٹی ہوتی ہے۔ یہی جڑ بطور دوا استعمال ہوتی ہیں۔ پھول سفیدی مائل زرد ہوتا ہے۔ اعلیٰ کر کر بھاری توڑنے پر اندر سے سفید کھانے سے زبان اور منہ میں عجیب سی سنسناہٹ ہوتی ہے اور منہ میں رال زیادہ بنتی ہے۔ اور بہنے لگتی ہے۔ اور کچھ دیر کے بعد منی ٹھنڈا اور صاف ہو جاتا ہے۔

مقام پیدائش :-

شمالی افریقہ، شام (مصر) الجزائر (افریقہ) یونان وغیرہ۔

مزاج :-

گرم خشک۔۔۔ درجہ سوم۔

افعال :-

مخدر خفیف مفتوح سدود، منقی دماغ، منقی بلغم، مقوی باہ کلاوطلا مدر لعاب و ہن مدر حیض۔

استعمال :-

منقی فضول دماغ اور منقی بلغم ہونے کی وجہ سے امراض بارودہ بلغمیہ مثلاً لقوہ فالج استرخار عشاء کزاز اور صداع وغیرہ کے علاوہ مقوی باہ معاجین و حبوب میں شامل کیا جاتا ہے لہذا مذکورہ امراض میں تنہا بھی شہد استعمال کراتے ہیں۔ شہد کے ہمراہ استرخائے زبان لکنت و جتہ الصوت بلغمی میں پیس کر زبان و حلق پر ملتے ہیں اور کم مقدار میں کھلاتے ہیں۔ سرد مزاج والوں کیلئے مقوی باہ ہے۔ حیض کو جاری کرتا ہے۔

بیرونی استعمال :-

مقوی باہ طلاؤں میں مفرداً و مرکباً مستعمل ہے۔ باہ کو بیجان میں لاتا اور عضو کو قوی و مستحکم بناتا ہے۔ مخدر ہونے کی وجہ سے اساکٹ پیدا کرتا ہے۔ مدر لعاب و ہن اور خفیف مخدر بھی ہے۔ لہذا اس کو دانت کے درد استرخائے لہات اور خناق میں بطور سنون وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں یا ماف دانت پر عاقر قرحا کا ٹکڑا رکھ کر اس کو دبا لیتے ہیں۔ لعاب بہہ کر تھوڑی دیر میں درد ساکن ہو جاتا ہے۔ ہاتھ پاؤں یا کسی دیگر عضو کو گرمی پہنچانے کیلئے اس کو خشک باریک پیس کر یا روغن میں جلا کر مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص :-

منتقی دماغ، منتقی ہضم۔

مضر :-

پھیپھڑے کیلئے۔

مصلح :-

لتیرا۔

بدل :-

دار قفل۔

مقدار خوراک :-

ایک محرام۔

تاثیری عمر :-

اس کی قوت سات سال تک قائم رہتی ہے۔

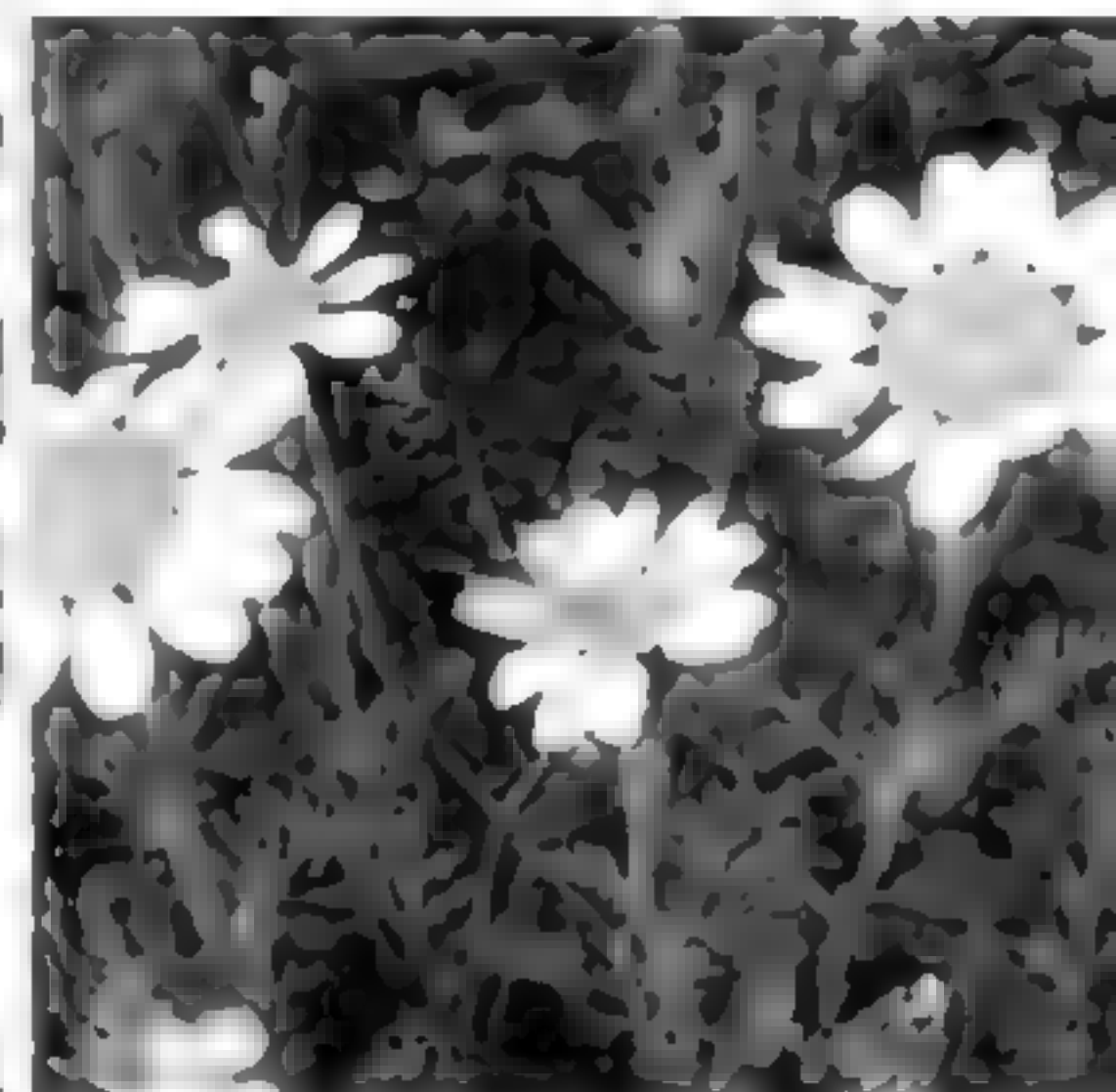
خاص بات :-

عاقر قرحا کا بیان پرانی آیہ و دیدک کتب ششرت اور چرک وغیرہ میں نہیں۔

مشہور مرکب :-

سنون خاص۔ سنون مجلی دندان، بر شمشا وغیرہ۔

(29)



دیگر نام :-

عربی میں مصطکی یا مملکت رومی فارسی میں کندر رومی اور انگریزی میں میسٹک جبکہ لاطینی میں Pistacia Lentiscus کہتے ہیں۔

ماہیت :-

مصطکی جما ہوا رال دار مادہ ہے جو ایک درخت پس ٹالیا لین ٹس کس کا گوند ہے جو کے تنے اور موٹی شاخوں میں شگاف دینے سے حاصل ہوتی ہے۔ ایک اچھے درخت سے دس بارہ پونڈ مصطکی حاصل ہوتی ہے۔ مصطکی کے چھوٹے گول بے قاعدہ دانے مختلف شکلوں کے ہوتے ہیں اس کی رنگت زرد مائل شفاف ذائقہ معمولی شیریں خوشبودار ہے۔ منہ میں چبانے سے ملائم مگر چچچپسا ہوتا ہے۔ یہ پانی میں حل پذیر نہیں الکو حل ایتر اور کلوروفارم میں حل ہو جاتی ہے۔

مقام پیدائش :-

اس کے درخت مغربی افریقہ اور یونان کے قدیم جزیروں میں پیدا ہوتے ہیں بحیرہ روم وغیرہ۔

نقلی مصطکی :-

درخت پس ٹالیا ٹیری بن تھس کی رال دار گوند ہے اس کی بو گندہ بہروزہ جیسی ہوتی ہے۔ اسے خشک یا کابی مصطکی کہتے ہیں۔ اسی لئے بعض لوگ بہروزہ خشک کر کے بھی نقلی مصطکی تیار کر لیتے ہیں۔ یہ کھل آسانی سے ہو جاتی ہے۔ اور ہاتھ میں دبانی سے ریزہ ریزہ ہو جاتی ہے۔ اصلی مصطکی کو زور سے رگڑا جائے تو باریک ہونے کی بجائے چٹ جاتی ہے۔ اور گرم ہو کر سخت ہوتی ہے۔ اس لئے ہلکے ہاتھ اور ٹھنڈے کھل میں باریک ہو جاتی ہے۔

مزاج :-

گرم خشک --- درجہ دوم۔

افعال :-

مقوی معدہ و جگر، کاسرریاح، مین باقبض، منفث بلغم، مطف محلل اور ام، جاذب رطوبات جالی حابس الدم مسہل اخلاط

استعمال :-

مقوی معدہ ہونے کی وجہ سے ضعف معدہ اور کاسرریاح ہونے کی وجہ سے ریاح کو تحلیل کرتی ہے۔ مصطکی بھوک بڑھاتی ہے معدہ جگر اور قوت ہاضمہ کو قوت دیتی ہے۔ بغرض تلمین گل قند کے ساتھ ملا کر کھاتے ہیں جاذب رطوبت ہونے کی وجہ سے نسیان میں استعمال کراتے ہیں کیونکہ یہ رطوبت دماغ کو جذب کرتی ہے۔ ققبض و حابس ہونے کی وجہ سے کھانسی اور قصبہ الریہ کے تصفیہ کے لئے استعمال کرتے ہیں۔ غاریقون کے ساتھ مسہل بلغم ایلوا کے ساتھ مسہل صفرا اور بلبلہ جات کے ساتھ مسہل سودا ہے سردی کی وجہ سے بار بار پیشاب آنے اور بول الفراش کو مفید ہے۔

”مسہل ادویہ کی اصلاح یا تیزی کو کم کرنے کے لئے اس میں مصطکی رومی شامل کرتے ہیں مسہل ادویہ کے تیزی کم ہونے کے ساتھ آمعاء میں خراش بھی پیدا نہیں ہوتی۔“

استعمال بیرونی :-

محلل ہونے کی وجہ سے ورموں کو تحلیل کرنے کے لئے ضنادوں میں شامل کرتے ہیں جالی ہونے کی وجہ سے ابٹن میں شامل کر کے چہرہ پر ملتے ہیں یہ چہرہ رنگت کو نکھارتا ہے۔ اس کا منجن دانتوں اور مسوڑھوں کو مضبوط کرتا ہے۔

نفع خاص :-

مقوی معدہ، حابس۔

مضر :-

امراض مقعد۔

بول الدم پیدا کرتا ہے۔

مصح :-

سرکہ و آب مورد۔

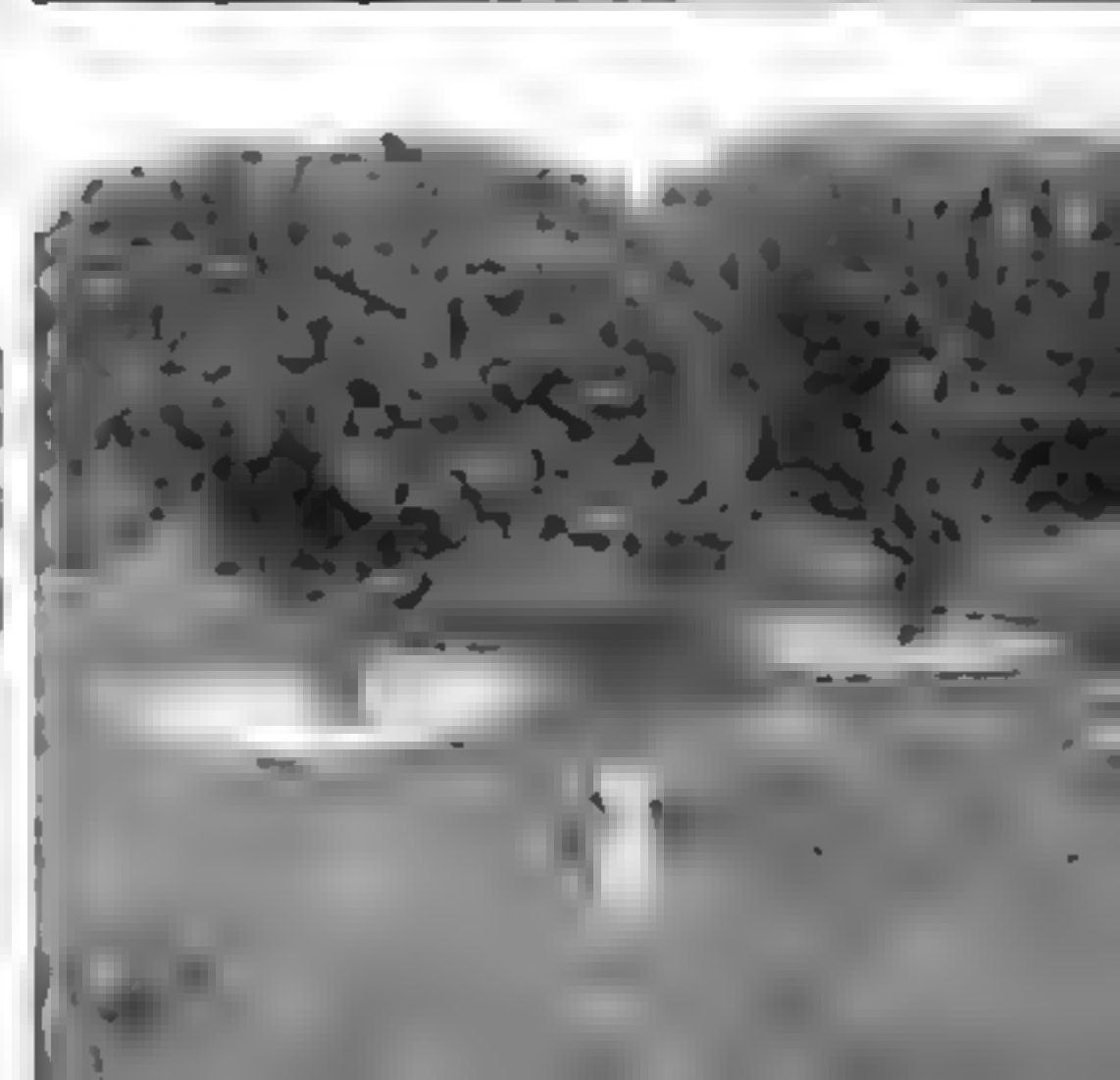
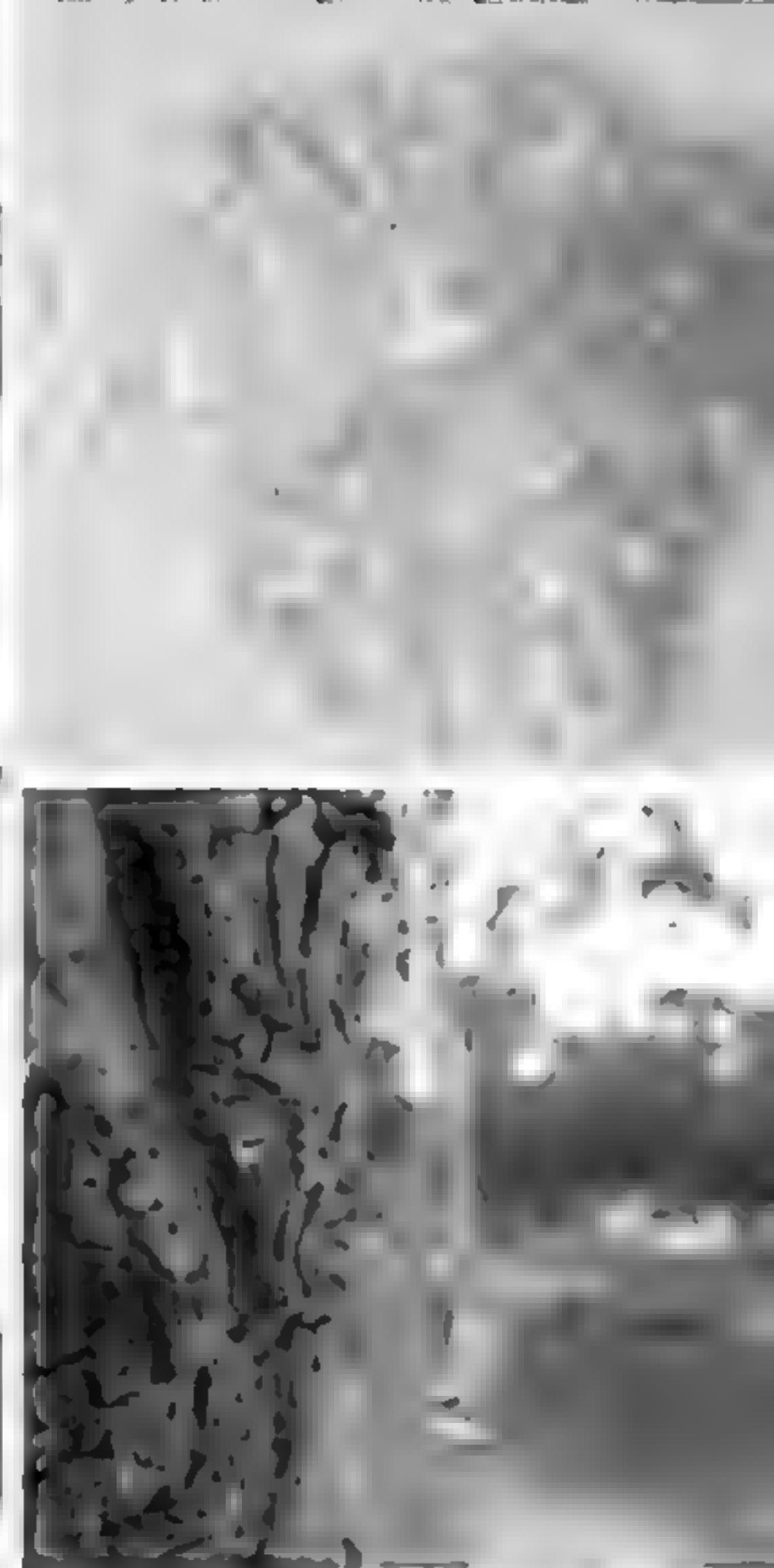
بدل :-

پودینہ

مقدار خوراک :-

ایک سے دو گرام یا ماشے۔

(32)



مکو، عنب الثعلب (Rubrum) (Solanum Nigrum) :-

دیگر نام :-

عربی میں عنب الثعلب فارسی میں روباه تریک بنگالی میں کاک ماچی پشتو میں کرماچو تنخکے اور انگور تورہ، ملتانی میں کڑویلوں سندھی میں پٹ پروں پنجابی میں کانواں کوٹھی یا گاج ماچ سنسکرت میں کاک ماچی اور لاطینی میں سوے نم ناگرم کہتے ہیں۔

ماہیت :-

مکو کا پودا گہرا سبز اور بہت سی شاخوں والا ہوتا ہے۔ ان میں کانٹے نہیں ہوتے اور یہ جھاڑی نما پودا ایک سے تین فٹ اونچا ہوتا ہے۔ پتے لال مرچ کی ایک سے تین انچ تک بیضوی اور لمبے ہوتے ہیں اس کے پتوں کے کناروں پر دندانے یا خم ہوتے ہیں۔ پھول چھوٹے چھوٹے اور سفیدی مائل سرخ پانچ پنکھڑیوں اور ٹوپی پانچ دندانے والی ٹکٹ کی طرح ہوتی ہے۔ پھل کچھوں میں لگتے ہیں۔ جو سبز یا سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں مکو کا پھل پہلے سبز بعد میں قدرے زرد اور پک کر سرخ ہو جاتے ہیں۔ ان کے اندر تخم خشخاش کے برابر چھوٹے چھوٹے ہر تخم ایک غلاف کے اندر بند ہوتے ہیں۔ خام حالت میں ان کا مزہ تلخ اور پختہ ہونے پر کسی قدر شیریں ہو جاتا ہے۔ خام پھل یا خشک شدہ اور سبز پتے دواءً مستعمل ہیں۔

خاص بات :-

سیاہ پھل والی مکو زہریلی ہوتی ہے۔ دراصل یہ بیلاڈونا ہے۔ اس لئے اس کے داخلی استعمال کی اطباء نے ممانعت کی ہے لیکن یہ یاد رکھیں ہومیوپیٹھی میں بیلاڈونا بکثرت مستعمل دواء ہے۔

مقام پیدائش :-

مکو کی کاشت بھی کی جاتی ہے۔ اور خودورو بھی عموماً موسم برسات میں پیدا ہوتی ہے یہ پاکستان ہندوستان ترکستان ایران یورپ اور شمالی امریکہ وغیرہ میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج :-

سرد خشک۔۔۔۔۔ درجہ دوم۔

افعال :-

رادع، قابض، محجف، ملطف، مسکن، حرارت محلل اور ام جگر و اورام حارہ میں۔

استعمال بیرونی :-

رادع ہونے کی وجہ سے مفرداً یا مرکباً ضماہ کرتے ہیں ابتداء میں ضماہ کرنے سے یہ رادع اور اس کے بعد محلل ہے۔ تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ سوختگی آتش زخم آبلہ قروح ساعیہ اور سرطان کے زخم میں اس کا ضماہ کیا جاتا ہے۔ اگر زبان اور منہ میں ورم ہو جائے تو اس کے جوشاندے سے تنہا یا مغز املتاس شامل کر کے غرغره کریں یہ غرغره خناق وغیرہ میں مفید ہے۔ برگ مکو کا نیم گرم پانی کان ناک اور آنکھ کے ورم میں مفید ہے۔ اور ان کے درد کو مسکن کرتا ہے۔ رحم کے ورم کو دور کرنے کے لئے اس کو تنہا یا آب مکو سبز مرہم داخلوں میں ملا کر فرزجہ استعمال کرتے ہیں۔

استعمال اندرونی :-

عنب الثعلب خشک کو اورام احشاء خصوصاً ورم جگر ورم معدہ اور استسقاء میں اس کے پتوں کا پانی نچوڑ کر پھر اس کو پھاڑ کر پلاتے ہیں استسقاء لحمی میں اس کے تازہ پتوں کی بھجیا پکا کر کھلاتے ہیں۔ جس سے اسہال ہو کر مواد خارج ہو جاتا ہے۔ یہ حرارت اور پیاس کو تسکین دیتی ہے۔ پیشاب لاتی ہے۔ ورم جگر اور احشاء کے ورم کے لئے آب مکو سبز آب کاسنی سبز مروق ملا کر پلانا اطباء کا مشہور پسندیدہ نسخہ ہے۔ مکو کی جڑ کا جوشاندہ تھوڑا سا گڑ ملا کر پینا خواب آور ہے۔ چیچک کے دانے دفعتاً کم ہونے کی صورت میں علامات ردیہ مثلاً بے ہوشی وغیرہ پیدا ہو جائے تو مکو کا جوشاندہ پلانے سے دانے خوب کھل کر نکل آتے ہیں اور بے ہوشی ختم ہو جاتی ہے۔

نفع خاص :-

محلل اورام - استسقاء لحمی -

مضر :-

مٹانہ کے امراض میں -

مصلح :-

شہد خالص -

بدل :-

کانج پایا جاتا ہے۔

مقدار خوراک :-

مکو خشک پانچ سے سات گرام یا ماشے۔

آب مکو سبز مروق چار تولہ سے چھ تولہ (چالیس ملی لیٹر سے ساٹھ ملی لیٹر)

مشہور مرکب :-

عرق مکو۔

یہ جگر معدہ اور رحم کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ جگر اور رحم کے امراض میں بکثرت مستعمل ہے۔

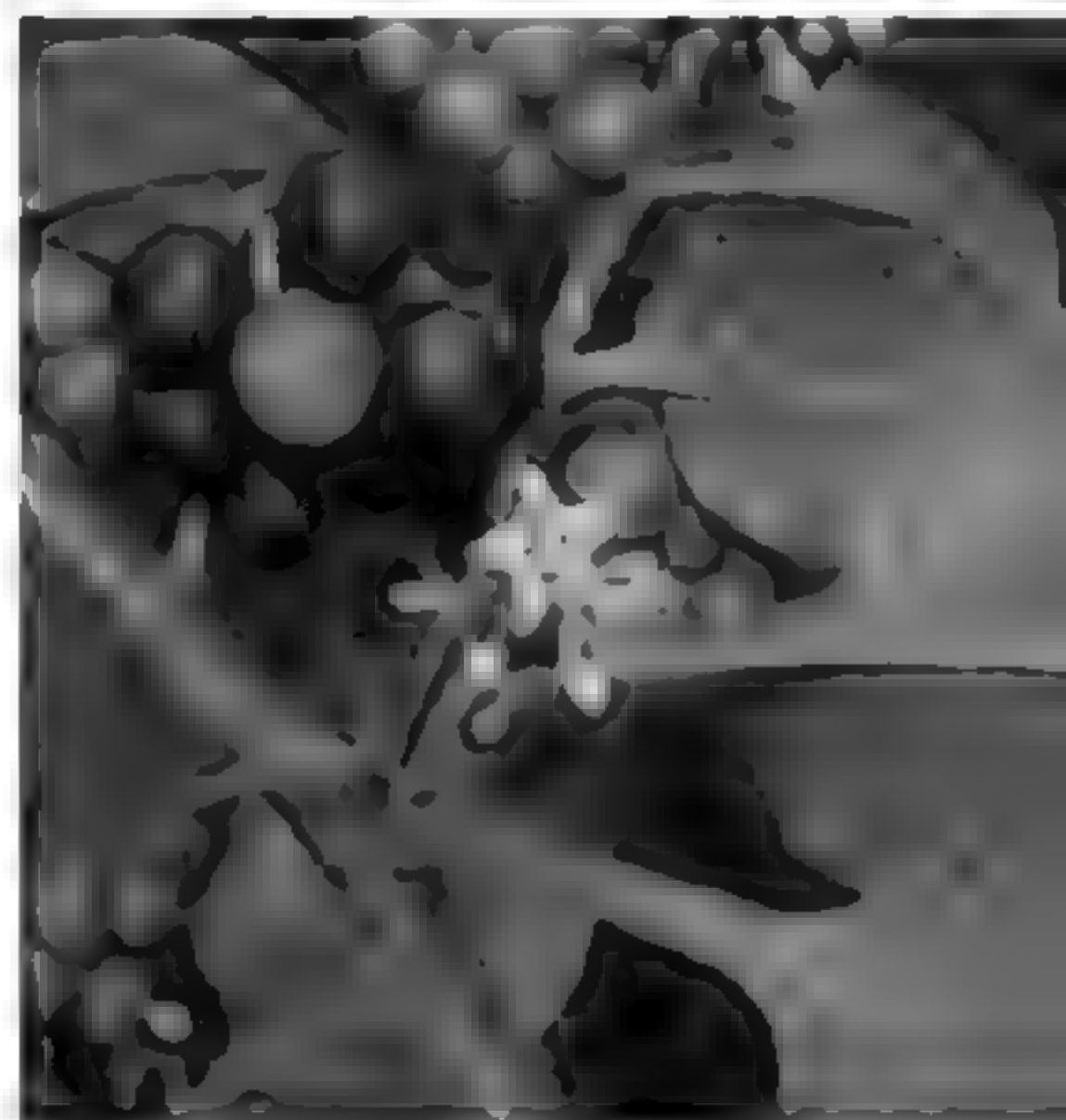
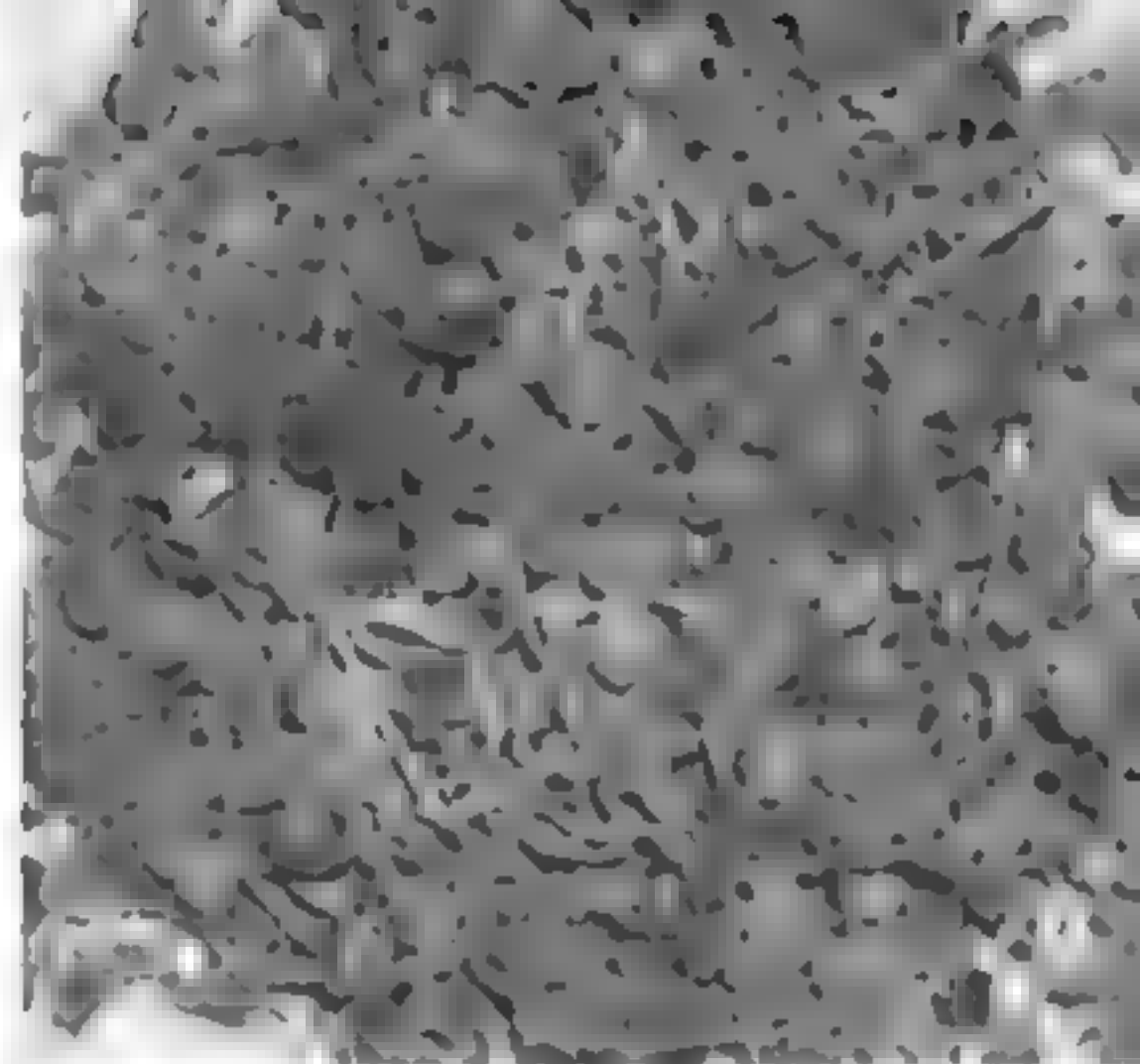
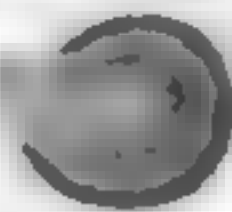
بمقدار خوراک :-

عرق مکو، ایک کپ عرق صبح نہار منہ -

اضافہ :-

مکو کو انگریزی میں S. Nigrum کہتے ہیں۔ یہ سبزی کم اور بوٹی زیادہ ہے۔ یہ خود رو ہوتی ہے۔ اسے بطور ترکاری بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ مگر مکو زیادہ تر ادویات میں استعمال کی جاتی ہے۔ اس کا ذائقہ کچے کا تلخ لیکن پختہ کا شیریں ہوتا ہے۔ اس کے اجزاء میں وٹامن اے، ای، اور سی کے علاوہ نمکیات، کیلشیم، فاسفورس، فولاد شامل ہوتے ہیں۔ اس کا مزاج سرد خشک ہے، عام طور پر موسم برسات میں اگتا ہے۔ اس کے فوائد حسب ذیل ہیں: جسم کی اندرونی بیرونی ہر قسم کی سوجن کا کامیاب علاج ہے۔ ورم جگر، ورم معدہ اور استسقا میں مکو کے پتوں کا پانی نچوڑ کر چھان کر پلاتے ہیں۔ پیشاب آور ہے۔ حرارت اور پیاس کو تسکین دیتی ہے۔ پیٹ کے کیڑے اور پانی پڑ جانے میں بہت مفید ہے۔ جگر اور احشا کے ورم میں آب مکو سبز، آب کاسنی سبز ملا کر پلایا جاتا ہے۔ رحم کے ورم کو دور کرنے کے لیے اس کے جوشاندہ میں کپڑا بھگو کر پیٹ کے نچلے حصے پر ٹکور کرتے ہیں۔ مکو کی جڑ کا جوشاندہ ہمراہ گڑ پینا نیند لاتا ہے۔ اسے صرف بیماری کی حالت میں ہی استعمال کیا جائے اور پکاتے وقت گھی، گرم مصالحہ اور کٹ وغیرہ ڈال کر پکائیں اور مناسب حد تک کھائیں۔

(37)



دیگر نام :-

ایک پھل ہے خاکستری رنگ کا پانچ چھ پروں والا ہوتا ہے۔ جس میں خاکستری رنگ کے تخم بھرے ہوتے ہیں۔ ان کا ذائقہ سونف کی طرح ہوتا ہے اور چائے کی ساتھ پکا کر پیتے ہیں۔ جس سے چائے مزے دار اور خوشبودار ہوتی ہے۔ اس کی شکل اور پودا سونف سے بالکل مختلف ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

یہ نیپال، چین اور برما کی طرف پیدا ہوتا ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم بعض کے نزدیک معتدل گرم خشک۔

افعال :-

مقوی معدہ، ہاضم، کاسرریاح، مدر۔

استعمال :-

بادیان خطائی کو زیادہ تر چائے کی طرح جوش دے کر پیتے ہیں۔ یہ چائے غذا کو ہضم کرتی ہے اور ریاہ کو خارج کرتی ہے۔ اس کے علاوہ تفتح شکم کو دور کر کے بھوک لگاتی ہے۔ معدہ اور قوت ہاضمہ کو طاقت دیتی ہے۔ پیٹ کے درد کو دور کرتی ہے۔

نوٹ :-

بادیان خطائی اگر زیادہ مقدار میں کھالی جائے تو وہ دھتورہ کی طرح زہریلا اثر کرتی ہے۔

نفع خاص :-

مقوی معدہ۔

مضر :-

مصداع (درد سر پیدا کرتی ہے)۔

مصلح :-

بھون لینے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

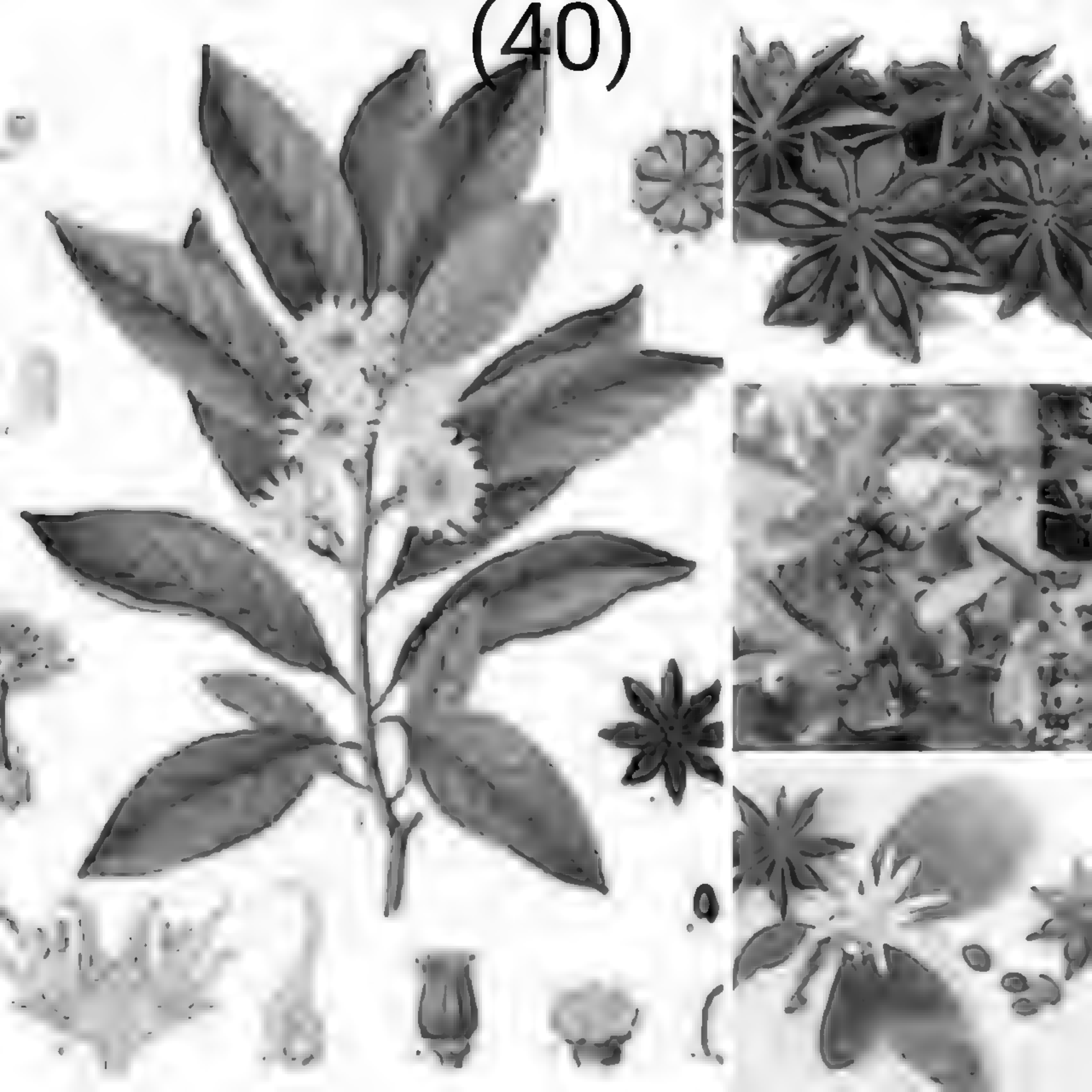
بدل :-

جوتری ۔

مقدار خوراک :-

تین سے پانچ گرام تک۔ (ماشے)

(40)



بابچی / (Psoralea Corylifolia) :-

دیگر نام :-

گجراتی میں بواچی، تامل میں کارپوریشی، تیلگو کارونوگی۔ بمبئی میں بواچی، بنگلہ میں بلچی، ہندی میں کرشن پھل اور انگریزی میں Babchi کہتے ہیں۔

ماہیت :-

اس کا پودا چھ انچ اونچا ہوتا ہے۔ اس کا تنا اور شاخیں جھری دار معمولی سفید پتلی پتلی جن پر معمولی رواں ہوتا ہے۔ پتے سبز گول کنگرے دار۔ ہتھیلی سے چھوٹے ہوتے ہیں۔ ہر پتے کی جڑ میں ایک خوشہ شہتوت کی طرح لگتا ہے۔ پھول چھوٹے بیس سے تیس سفید یا زرد یا گلابی رنگ کے ہوتے ہیں۔ پھلیاں کچی حالت میں سبز لیکن پکنے کے بعد سیاہ جن کے اندر سیاہ رنگ کے گول لمبے چٹے گردہ کی شکل کے تخم اور ان پر چپکنے والی ایک رطوبت ہوتی ہے۔ تخم باہر سے سیاہ اور اندر سے سفید ہوتے ہیں۔ جو کہ بطور دواء مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش :-

ہندوستان میں کنکرلی زمین، کھیت کی باڑوں کھنڈرات میں صوبہ بہار، یوپی، دہلی، بمبئی سیلون میں پیدا ہونے کے علاوہ بنگال اور امریکہ میں بھی پیدا ہوتا ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

افعال :-

مصفی خون ملین قاتل کرم شکم، کاسر ریا ح، مقوی باہ۔

استعمال :-

جلدی امراض اور خصوصاً برض باپچی کو اندرونی و بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ برص کلف اور دیگر جلدی امراض میں دہی ملا کر لگانا مفید ہے۔ اور بعض حکماء سرکہ میں مفید کہتے ہیں۔ کیونکہ برپچی برص کی خصوصی دواء ہے دل اور معدہ کو تقویت دینے کے علاوہ بلغمی بخاروں کو دور کرنے کیلئے ہیں۔ اور پیٹ کے کیڑوں کو مار کر خارج کرنے کیلئے استعمال کرتے ہیں۔

باپچی کے بیجوں کو پکا کر دینا تقویت باہ و امساک میں مفید ہے۔ اور ضیق النفس کو آرام دیتا ہے۔

امراض جلد کے ہمراہ قبض بواسیر سقوط اشتہا جیسے عوارض لاحق ہوں تو ایسی صورت میں باپچی کو مدبر کرنے کا حکم ہے۔ امراض فساد خون میں باپچی تلوں یا کالی مرچ کے ہمراہ سفوف کی شکل میں ورزش کرنے کے بعد صبح کے وقت نیم گرم پانی کیساتھ کھلائیں۔ (دو گرام) اور غذا میں صرف دودھ چاول دیں۔ باپچی کو مدبر کر کے سفوف دو گرام کھالیں۔ اوپر سے نیم کارس شہد ملا کر پینے سے پیٹ کے کیڑے مکوڑے مر جاتے ہیں۔

نفع خاص :-

برص و بہق میں مفید۔

مضر :-
نفاخ۔

مصلح :-

دہنی اور روغنیات۔

بدل :-
تخم پنواڑ

اضافہ :-

بیہ ایک بوٹی کے بیج ہیں، جو دانہ مسور جیسے کالے رنگ کے گول، چپے، لمبو ترے سے ہوتے ہیں، اوپر کا چھلکا اُتارنے پر اندر سے سفید مغز نکل آتا ہے۔ اس کا مزہ کڑوا ہوتا ہے اور زبان میں کسی قدر لگتا ہے۔

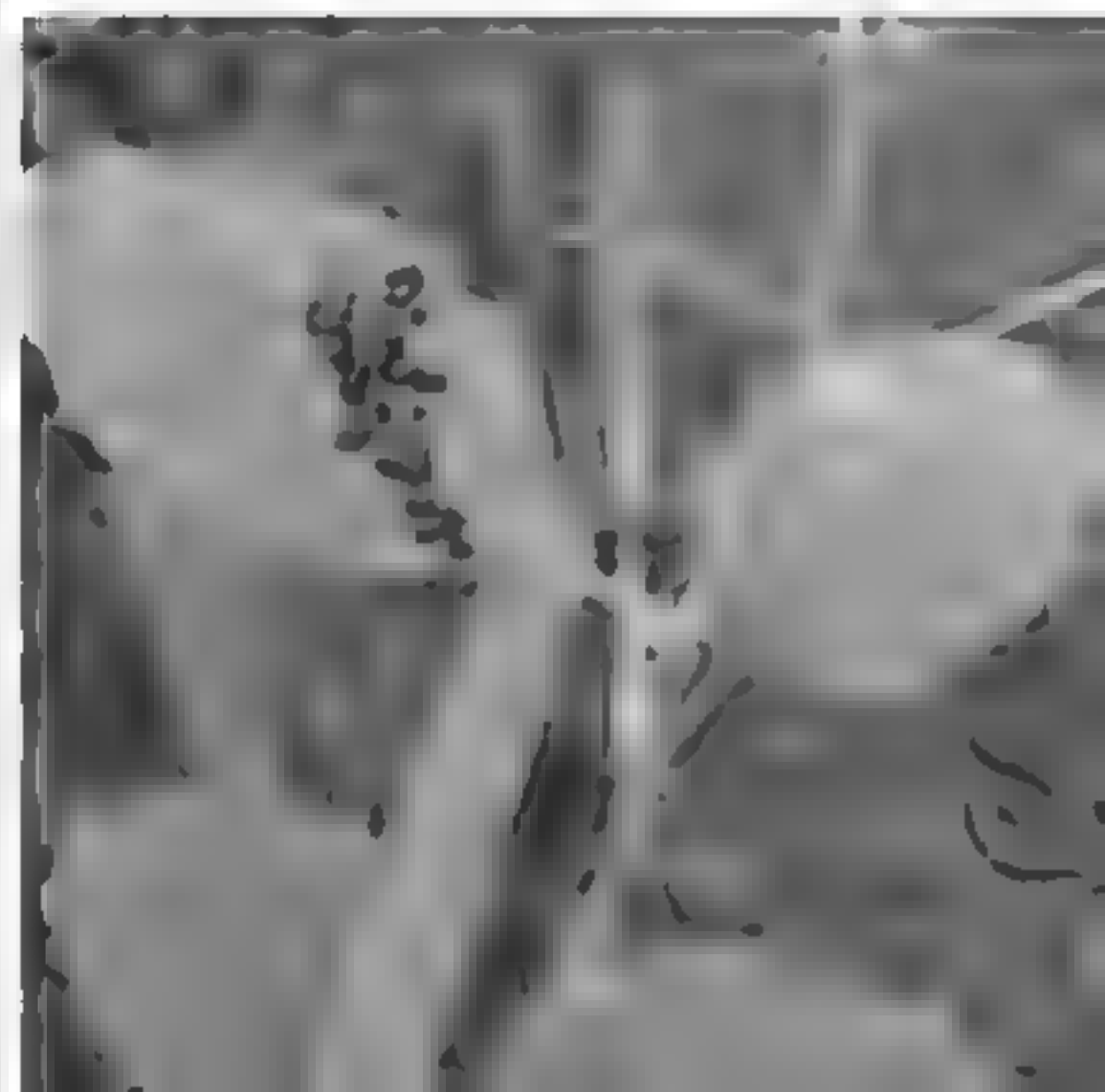
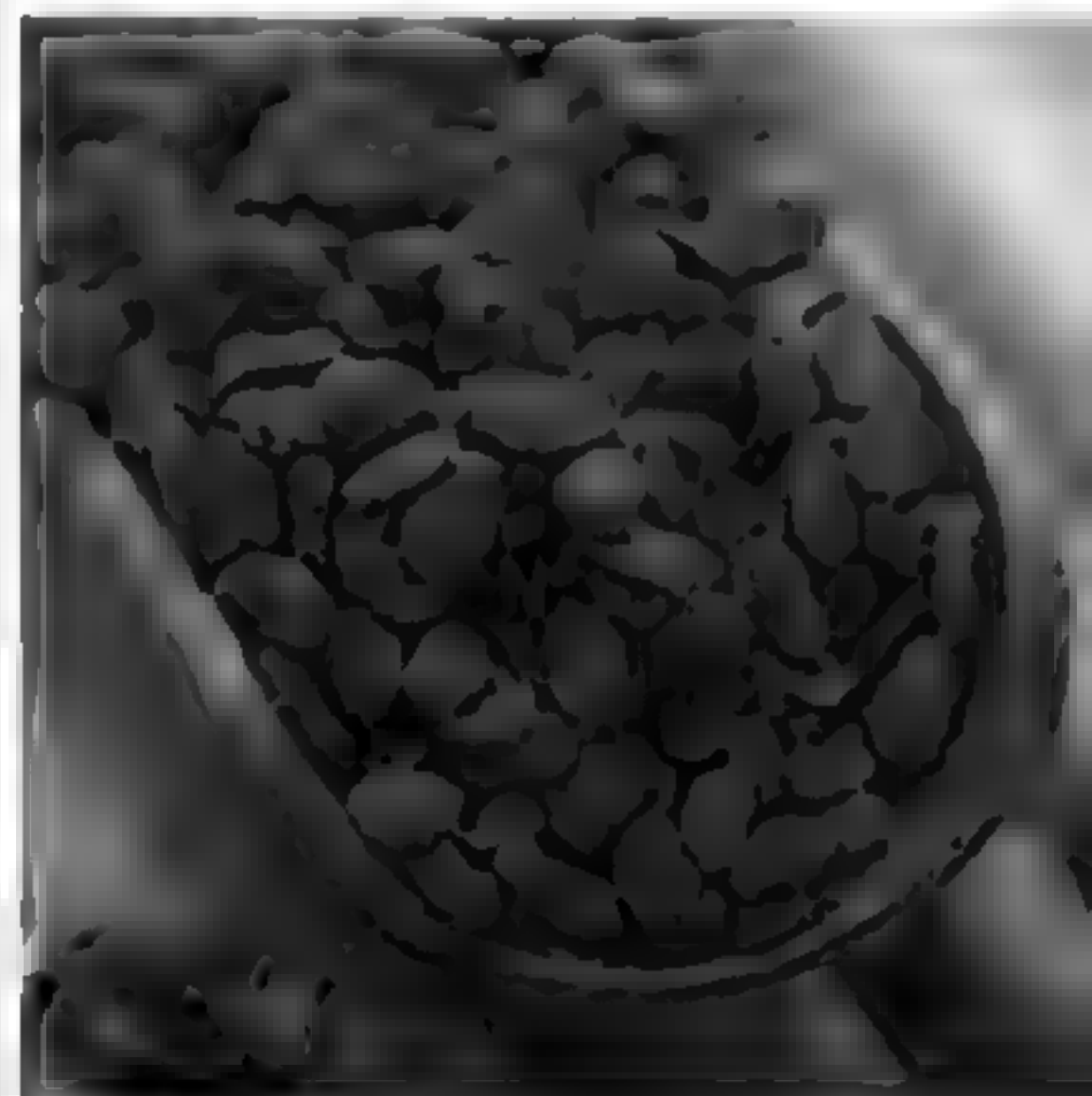
فوائد و استعمال :

بانیچی کے بیج ملتین ہیں۔ پیٹ کے کیڑوں کو مارتے ہیں، لیکن ان کو خاص طور پر مرض برص (بھلجھری) میں استعمال کیا جاتا ہے۔ ان کو سفید داغوں پر لگایا جاتا ہے اور اندرونی طور پر کھلایا بھی جاتا ہے۔

برص کے لیے ان کے استعمال کا سب سے آسان طریقہ یہ ہے کہ بانجی کو اورک کے پانی میں ایک ہفتہ بھگور رکھیں۔ روزانہ اورک کے پانی کو تبدیل کرے رہیں، اس کے بعد ہاتھوں سے مل کر پانی سے دھو کر اوپر کا جھلکا اُتار دیں۔ اس کو سایہ میں خشک کر کے سفوف بنائیں اور روزانہ صبح کو ایک گرام پانی میں کھلائیں۔ چالیس روز تک باقائدگی سے استعمال جاری رکھیں اور ساتھ ہی بانجی اور گندھک آمہ سارہموزن لیں اور املی کے بیجوں کو تین چار دن پانی میں بھگور رکھیں۔ پھر ان کو چھیلیں اور باریک کوٹ کر بانجی کے ساتھ پیس کر برص کے داغوں پر لگائیں۔ ایک ہفتہ روزانہ لگاتے رہیں۔

اس کے لگانے سے داغوں میں کھجلی ہونے لگے گی۔ اگر کھجلی زیادہ ہو تو لگانا چھوڑ دیں۔ دو تین روز کے بعد پھر لگائیں، جب داغ سُرخ ہو جائیں اور اُن سے پانی نکلنے لگے تو استعمال بند کر دیں۔ لیکن اگر داغوں میں خارش نہ ہو اور نہ سُرخی آئے تو ایک گرام بانجی کو آدھا کپ پانی میں رات کو بھگور رکھیں اور صبح کو اُس کا صاف پانی نتھار کر پیسیں اور روز تھوڑی تھوڑی بانجی بڑھاتے رہیں، یہاں تک کہ بارہ گرام تک پہنچ جائے، چالیس دن تک پیسیں۔ اس کے ساتھ اُوپر کا لیپ لگائیں۔

(45)



دیگر نام :-

عربی میں سنبل الطیب، بنگالی میں جٹامانی، سندھی میں سرہی مر، ہندی میں بالچھڑا

ماہیت :-

اس کا پودا پانچ انچ سے دو ڈھائی فٹ تک بلند ہوتا ہے۔ جس پر کھردرے روئیں ہوتے ہیں جڑ کے پاس پانچ چھ شاخیں سادھو لوگ کی جٹاؤں جیسی نکلتی ہیں۔ پتے تعداد میں چھوٹے چھ یا سات انچ لمبے ڈیڈھ انچ چوڑے لیکن سروں پر نوکدار اور چکنے ہوتے ہیں۔

پھول :-

گلابی یا نیلے رنگ کے لیکن کچھوں میں ہوتے ہیں۔

جڑ :-

انگلی کے برابر موتی سرخی مائل بھوری جس پر روئیں ہوتے ہیں۔ لیکن خوشبو دار ہوتی ہیں۔ بالچھڑا کی دوسری قسم جو کہ (Valeriana . Officianalis) کہلاتی ہے۔

مقام پیدائش :-

بالچھڑا عموماً سات ہزار فٹ سے سولہ ہزار فٹ تک اونچائی پر پیدا ہوتی ہے۔ شمالی کشمیر کے علاوہ ہندوستان کے ضلع کیمیاؤں، کانگڑہ، نیپال، بھوٹان، جہاں برف گرتی ہے۔ پیدا ہوتی ہے۔ جبکہ دوسری قسم آٹھ ہزار فٹ کی اونچائی تک پیدا ہوتی ہے۔ یہ کلو کشمیر، برما، سیلون اور یورپ میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کے خواص بھی پہلی قسم کی طرح ہی ہیں۔

مزاج :-

گرم اول خشک درجہ دوم۔

افعال :-

محلل، مسکن، مفتوح، جالی، مطیب دہن و عرق، کاسر ریا ح مقوی قلب و دماغ و باہ بدر حیض مقوی معدہ و جگر۔

استعمال :-

کاسر ریا ح منفع، مقوی گرد معدہ ہونے کے علاوہ یہ اندرونی طور پر حرکت دود یہ کو تیز کر کے معدہ و آنتوں کے ہضم کے فضل کو تیز کرتا ہے۔ اور نفع شکم دور کرتا ہے۔

بعض اطباء اس کو کیڑوں کو مارنے کیلئے استعمال کرتے ہیں۔ اس کو منہ میں چباتے اور پان وغیرہ میں ڈال کر کھاتے ہیں۔

مسکن و مقوی دماغ ہونے کی وجہ سے ہسٹریا اور صرع کے علاوہ عورتوں کے ایام حیض، احتلاج القلب، درد سر، دوران، سر کو دور کرتا ہے۔ درد سر عصبی شقیقہ میں مفید ہے۔

مدر حیض ہونے کی وجہ سے اکثر معجونوں میں استعمال کرتے ہیں۔ اور ام رحم و مثانہ میں کھلایا جاتا ہے۔ یرقان اور ام جگر و رحم کیلئے بھی نافع ہے۔ استسقاء لحمی اور دماغی کو تقویت دینے کیلئے بھی مستعمل ہے۔

بیرونی استعمال :-

مطیب عرق و جالی و محسن لون ہونے کی وجہ سے ضما د چہرے اور بدن کے داغ دھبے دور کر کے چہرے کو بارونق بناتا ہے۔ نیز اہٹنوں میں شامل کر کے پسہ و بعلکی بدبو کو دور کیا جاتا ہے۔ اور یہ یرقان اور ام جگر و رحم کیلئے بھی نافع ہے۔

نفع خاص :-
مقوی جگر و دماغ۔

مضر :-
گردے کیلئے ۔

مصلح :-
روغن گل۔

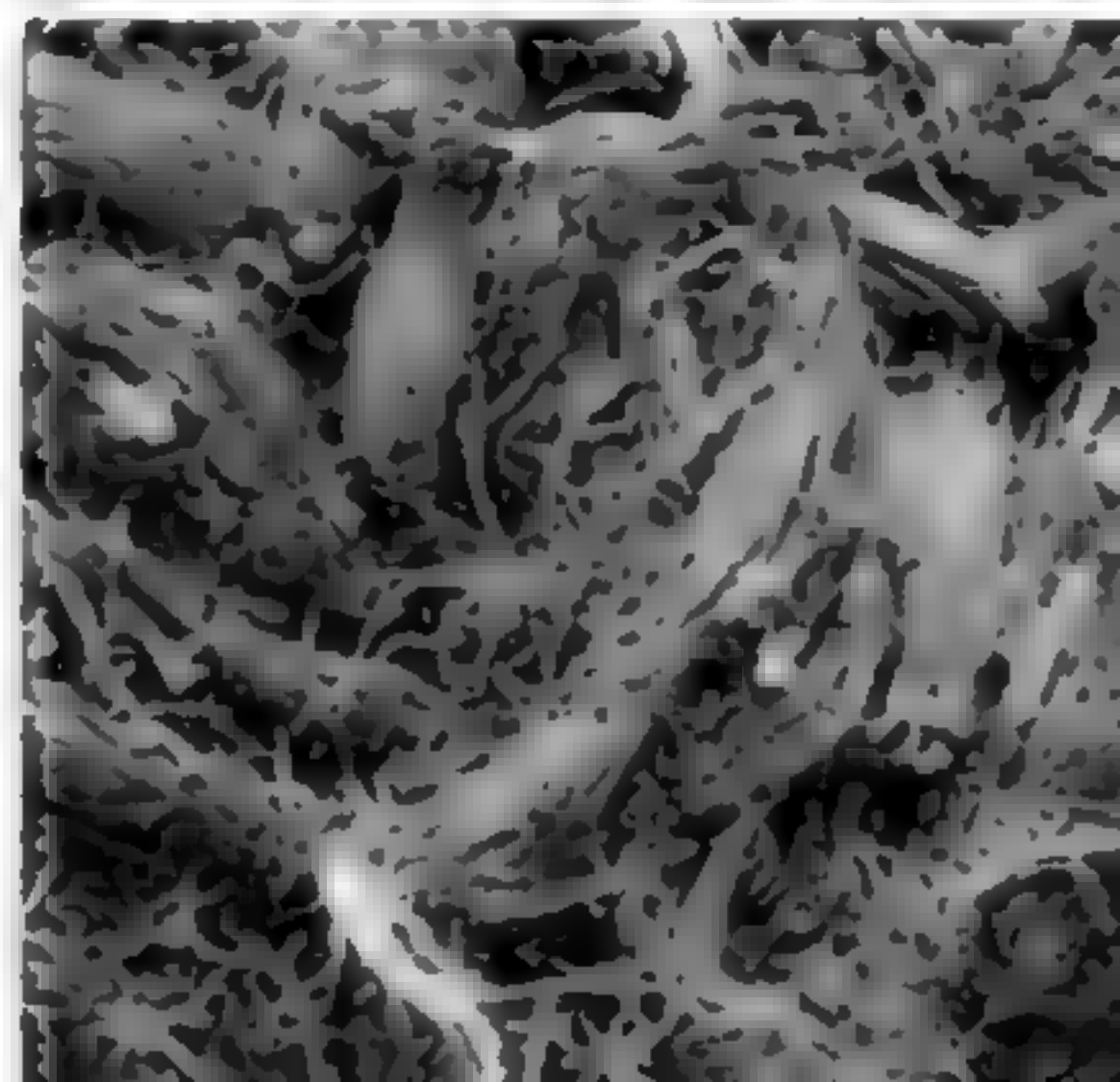
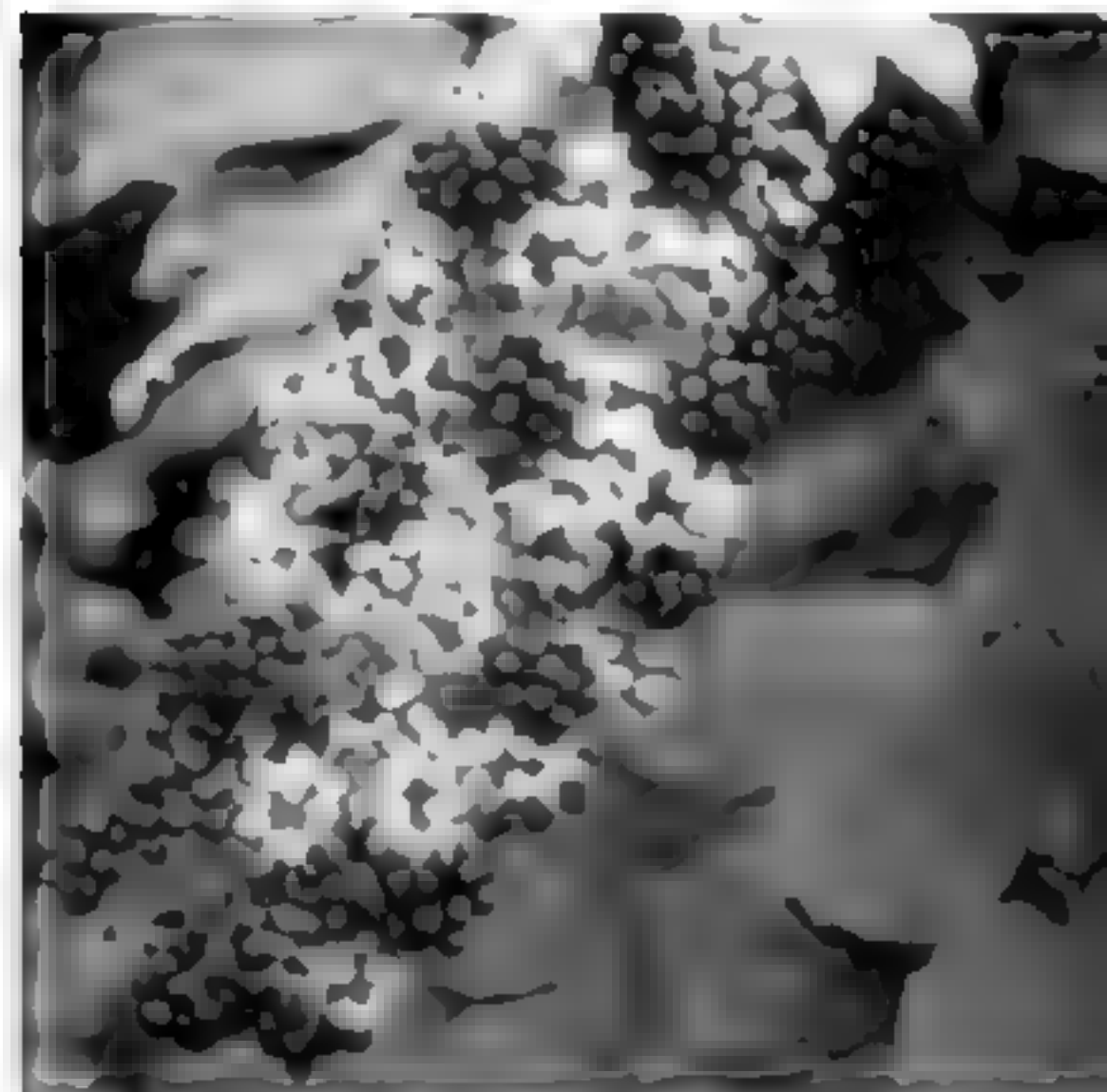
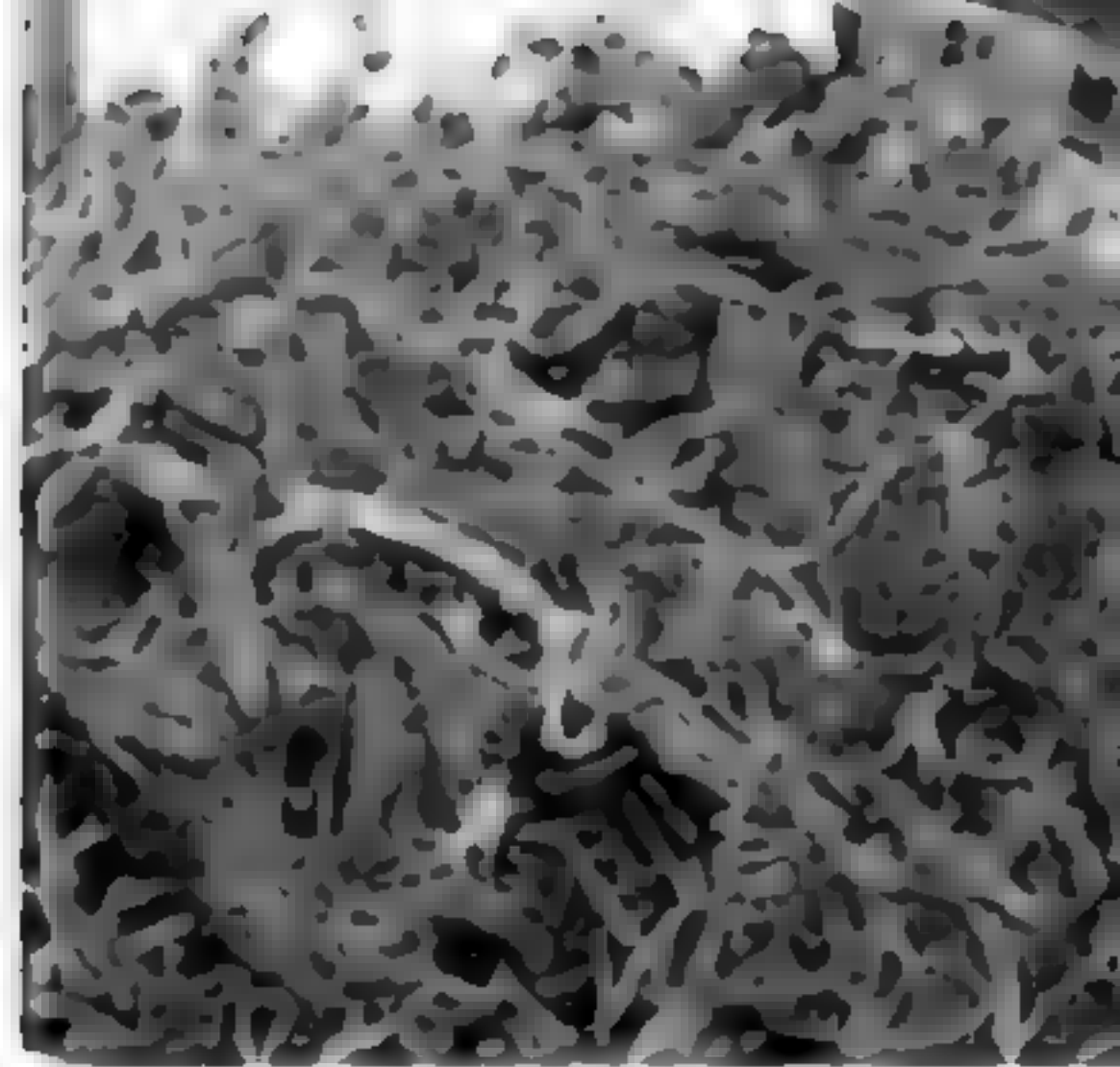
بدل :-
اذخر مکی۔

مزید تحقیقات :-
اس میں ایک ہلکا روغن اڑنے والا ہوتا ہے۔ اس میں روغن ویلری، اے ٹک ایسڈ، پانی نین ٹک ٹرپین اور بورنیوال کے ساتھ ملی ہوئی حالت میں پایا جاتا ہے جبکہ ایک فیصدی رال جیسا کالا مواد چھ سات فیصدی کافور گوند، خوشبو والا مواد اور دیگر اشیاء ۔

مقدار خوراک :-
تین سے پانچ گرام۔

مشہور مرکبات :-
حب اریاح انوشدارو، بر شعثا، جوارش، جالینوس، معجون، بیدالورد، دوالمسک، معتدل، خمیرہ ابریشم، مفرح یا قوتی تریاق بطن ۔

(49)



چیکو (Manikara Zapota) :-

چیکو کا نباتاتی نام manilkara zapota ہے۔ اسے انگریزی میں sapodilla کہتے ہیں۔ اس کا چھلکا آلو کی طرح ہوتا ہے۔

اس میں دو سے لے کر 4 تک کالے بیج ہوتے ہیں۔ یہ گول یا بیضوی، یعنی ایک طرف سے نوکدار شکل میں ہوتے ہیں۔ چیکو کا درخت سال میں دو مرتبہ پھل دیتا ہے۔ اس کا ذائقہ میٹھا اور لذیذ ہوتا ہے۔ جب کہ شکل اس کی تصویر میں ملاحظہ فرمائیں۔ چیکو کا ایک درخت سال میں دو ہزار پھل دیتا ہے۔

قانون مفرد اعضاء کے مطابق اس کا مزاج غدی اعصابی اور بعض اطباء نے اعصابی غدی کہا ہے۔ اگر یہ کچا ہوتا ہے۔ تو اس کا ذائقہ کسیدا ہوتا ہے۔

جو کہ عضلاتی اعصابی ہوتا ہے۔ جب کہ مکمل پکے ہوئے چیکو میٹھے ہوتے ہیں۔ چیکو غذائی ریشے سے بھرپور ہوتے ہیں۔ ایک سو گرام چیکو میں 5.6 گرام ریشے ہوتے ہیں۔ چیکو میں وٹامنز مثلاً فولیٹ (folate) اور نیا سین معدنیات مثلاً پوٹاشیم (potassium)، جست، فولاد اور صحت بخش غیر تکسیدی اجزاء شامل ہوتے ہیں۔ چیکو میں وٹامن سی (vitamin C) کی بڑی مقدار ہوتی ہے۔ جب کہ وٹامن اے (vitamin A) بھی اس میں بڑی مقدار میں پایا جاتا ہے۔

چیکو نامیاتی اجزاء کے ساتھ مکمل غذا ہے۔
 جو صحت کو بہتر بنانے کے لیے انتہائی بہترین ہے۔
 اس میں کو لیسٹرول اور سوڈیم (Cholesterol And Sodium) بہت کم ہوتے ہیں۔
 اس کے استعمال سے وزن میں کمی ہوتی ہے۔
 چیکو دسمبر سے لے کر مارچ تک آسانی سے دستیاب ہوتے ہیں۔ جب کہ اس کے عروج کا موسم فروری سے
 اپریل اکتوبر اور دسمبر کا ہوتا ہے۔

چیکو کے چند قیمتی فوائد :-
 ماہرین کی جانب سے چیکو نظر میں بہتری کے لیے انتہائی مفید قرار دیا گیا ہے۔ کیونکہ اس میں وٹامن اے
 موجود ہے۔ چیکو جسم کو بھرپور توانائی فراہم کرنے کی صلاحیت رکھتا ہے۔ کیونکہ اس میں گلوکوز کی بھاری
 مقدار موجود ہوتی ہے۔ ایتھلیٹ کو چیکو کا استعمال ضرور کرنا چاہیے۔
 عمل انہضام کے نظام میں بہتری لاتا ہے۔
 ساتھ ہی ہر قسم کے درد سوزش کو کم کرنے میں بھی مددگار ثابت ہوتا ہے۔

چیکو میں پایا جانے والے غذائی اجزاء اور غذائی ریشہ بہت سے اقسام کے کینسر سے محفوظ رکھتا ہے۔

ہڈیوں کو مضبوطی فراہم کرتا ہے۔
 کیونکہ اس میں کیلشیم۔ آئرن اور فاسفورس کی اضافی مقدار پائی جاتی ہے۔

چیکو قبض کے مرض سے بھی نجات دلاتا ہے۔
اور ساتھ دیگر انفیکشن سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔

چیکو خون کو روکنے کی خصوصیات بھی رکھتا ہے۔
اور اس کا استعمال بواسیر اور زخموں سے رسنے والے خون میں کمی لانے کے لیے بھی استعمال کی جاتی
ہیں۔

چیکو سے نکلنے والے بیج کا اگر پیسٹ بنا کر کیڑے کے کاٹے کی جگہ پر لگایا جائے تو آرام ملتا ہے۔

چیکو انسانی جسم میں داخل ہونے والے متعدد جراثیموں سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔ اور اس میں پایا
جانے والا وٹامن سی پوٹاشیم۔ فولیٹ اور فاسفورس کے آزاد ذرات کو خارج کرنے کی صلاحیت رکھتا
ہے۔

یہ پھل اسہال کے مرض کے لیے بھی انتہائی مفید ہے۔ اور اس سے پیش کے خاتمے کے لیے بھی کافی
مدد ملتی ہے۔

اس پھل کے کھانے سے اعصاب پر سکون ہو جاتے ہیں۔ اور دباؤ کا خاتمہ ہو جاتا ہے۔ جس کے باعث
ذہنی سکون حاصل ہوتا ہے۔

چیکو گردے اور مٹانے کی پتھری کی خارج کرنے میں بھی مدد فراہم کرتا ہے۔ اور گردوں کے دیگر بیماریوں سے بھی تحفظ فراہم کرتا ہے۔

یہ پھل وزن میں کمی لاتا ہے۔ جس کے باعث انسان موٹاپے کا شکار ہونے سے بچ جاتا ہے۔

چیکو میں پایا جانے والا میگنیشیم خون اور خون کی نسوں کے لیے انتہائی مفید ہے۔ جبکہ اس میں موجود پوٹاشیم بلڈ پریشر کو بہتر بنانے میں مددگار ثابت ہوتا ہے۔ زمین پر لگے یہ قدرت کے انمول تحفے انسان کی پیدائش سے قبل ہی رب العالمین نے زمین پر اگا دئے تھے۔

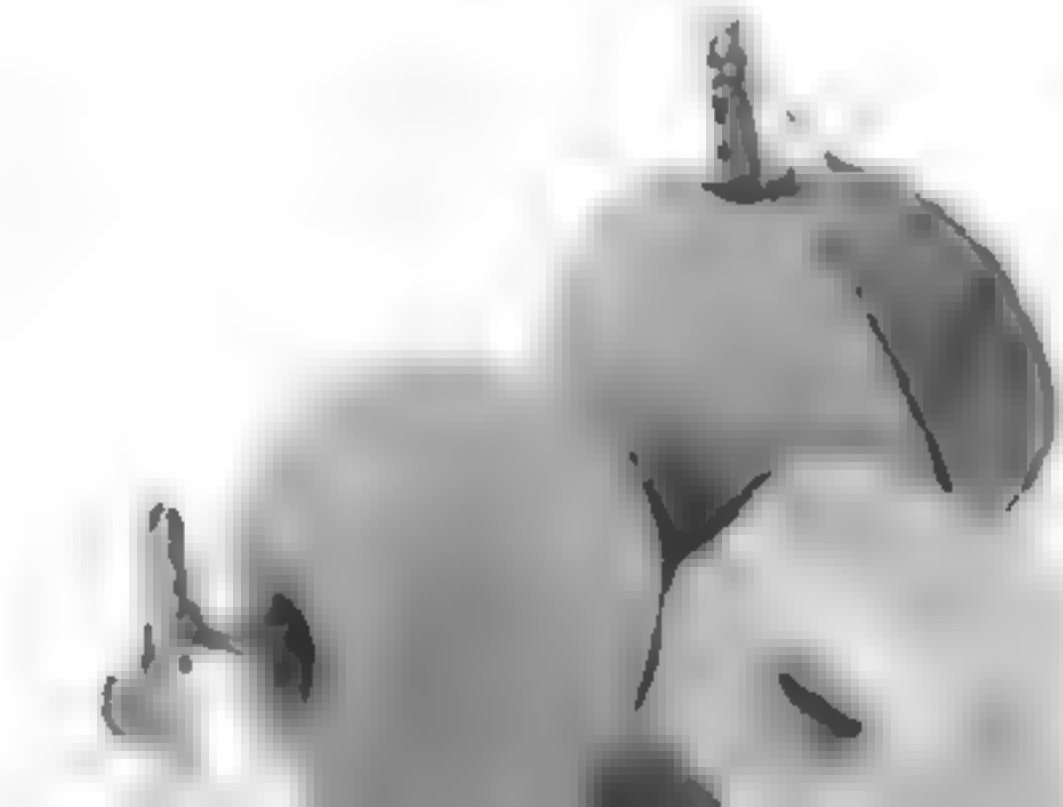
ہم ان سے مستفید ہونے کے بجائے اپنی ہی مصنوعی اشیاء اور زبان کے چٹھاروں گم پیزا، برگر، پکوڑے کھا کر خود پکوڑا بن گئے ہیں۔ کاش ہم سمجھ سکیں۔

احتیاطی تدابیر :-

چیکو سے بہترین فوائد تب ہی حاصل ہو سکتے ہیں۔

جب اسے پکا ہوا کھایا جائے۔ کچا پھل کھانا انتہائی نقصان دہ ثابت ہو سکتا ہے۔ کچا چیکو کھانے سے منہ کا السر، گلے میں کجھلی کا احساس اور سانس لینے میں دشواری کا سامنا ہو سکتا ہے۔

(54)



دیگر نام :-

شعر الارض یا شعر الجبال ہندی میں ہنس راج، پنجابی میں کھوہ بوٹی بنگالی میں گوپائے لتا کہتے ہیں۔

ماہیت :-

یہ بوٹی عموماً نمناک زمین مثلاً تالاب کنوئیں کے کنارے پر سایہ دار درختوں کے نیچے پیدا ہوتی ہے اور پہاڑی علاقہ کی نمناک جگہوں پر کثرت سے ہوتی ہے۔ پتے گہرے سبز رنگ کے ہنس کے بیجوں کی طرح کٹے ہوئے ہوتے ہیں۔ پتوں کی کچھلی طرف غور سے دیکھیں تو سیاہ رنگ کے دھبے یا ذرے لگے ہوئے دکھائی دیتے ہیں۔ دراصل یہ کالے رنگ کے ذرے ہنس راج کے بیج ہوتے ہیں۔ جو زمین پر گر جاتے ہیں۔ اور ان سے نئے پودے پیدا ہوتے ہیں۔ ان پتوں کے درمیان ایک ڈنڈی سیاہ سرخی مائل اور باریک ہوتی ہے۔

اقسام :-

یہ کئی قسم کی ہوتی ہے جس میں ایک کا نام *Adiantum Capallus* اور دوسری کا

نام *Adiantum Venustum* ہوتا ہے۔ جس کے پتوں اور پودوں میں تھوڑا تھوڑا فرق ہوتا ہے۔

مقام پیدائش :-

یہ عموماً پاکستان ہندوستان ایران اور افغانستان کے بیشتر علاقوں میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج :-

معتدل -

بعض کے بقول گرمی خشکی کی طرف مائل -

افعال :-

محلل ملطف منفتح منفتح بلغم جالی

مدر بول مدر حیض و نفاس -

استعمال :-

مدر بول و حیض ہونے کی وجہ سے اور ار بول و حیض کے علاوہ نفاس اور اخراج مشیمہ کیلئے دیگر ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔ محلل، منفتح اور منفتح بلغم ہونے سبب سے ذات الصدر، ذات لریہ نزلہ کھانسی اور ضیق النفس میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اور حمیات بلغمی میں بطور منفتح دیگر ادویہ منفتح کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں۔ جالی اور مجفف ہونے کی وجہ سے قروح رطبہ داء الثعلب داء طیبہ میں نافع ہے۔ اسی وجہ سے اس کو باریک پیس کر قلاع شور دہن اطفال میں چھڑکن مفید ہے۔ محلل ہونے کی وجہ سے بطور ضماہ صلابات خنازہر اور دیگر اورام کو تحلیل کرتا ہے خاکستر پر سیاہ شان سے سردھونے سے سیوسہ سر زائل ہوتا ہے۔ تریاق ہونے کی وجہ سے سانپ اور پاگل کتے کے کاٹنے کے زہر میں اس کا جو شانہ مفید ہے۔

پرساؤ شان خلطون کو لطیف کرتا ہے۔ سدہ کھولتا ہے۔ بادہ پختہ کر کے معتدل القوام بناتا ہے۔ خشکی کو لاتا ہے درد سینہ کھانسی اور دمہ کو مفید ہے۔

خصوصی ہدایات :- اس کو سفوفاً تنہا استعمال نہیں کیا جاتا ہے۔ عام طور پر اسکا جوشاندہ مستعمل ہے۔

مدت اثر :-

اسکی قوت ایک سال تک رہتی ہے۔

نفع خاص :-

سودا صفراء بلغم کا مسہل اور دافع نزہ ہے۔

مضر :-

امراض طحال۔

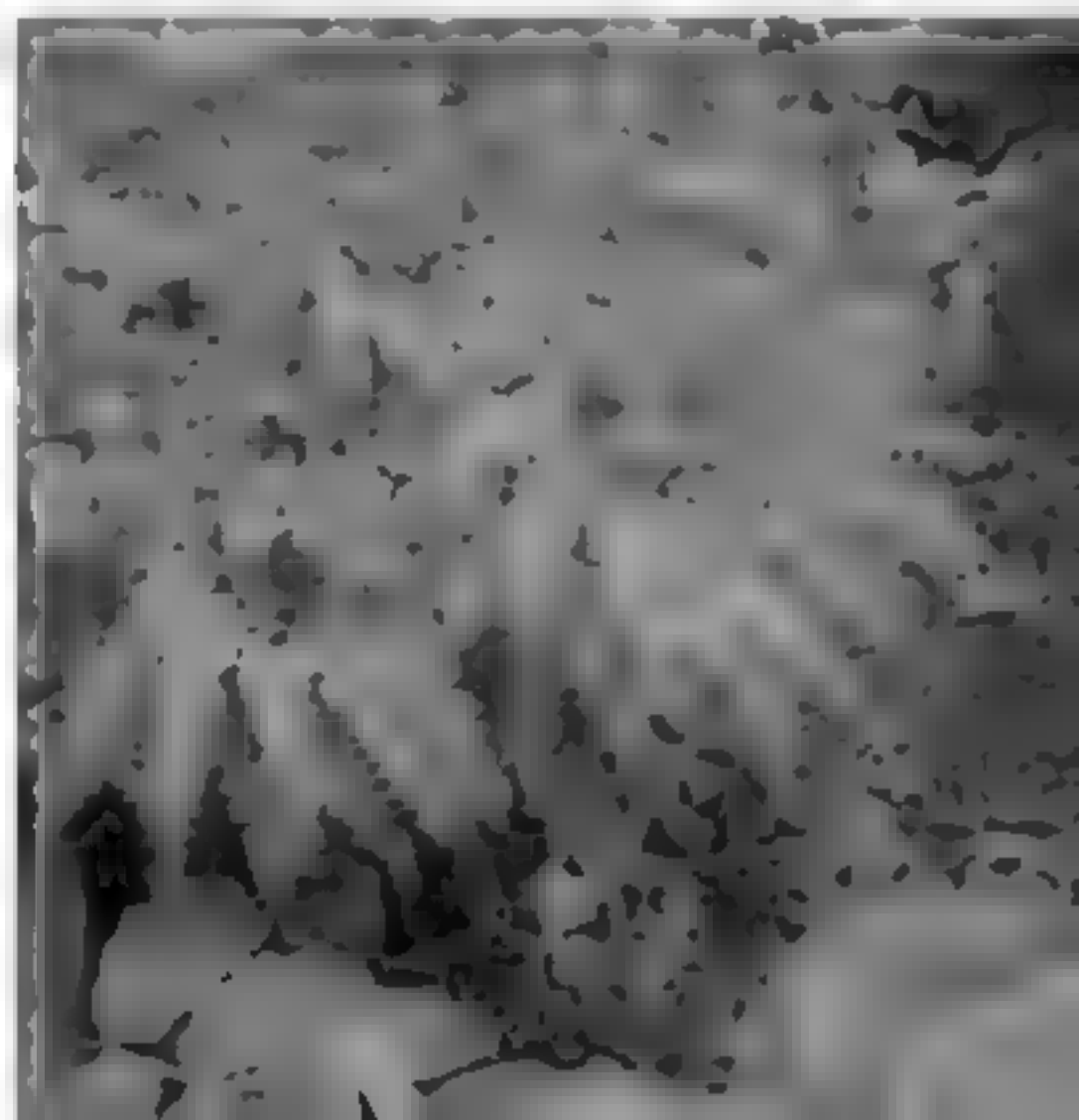
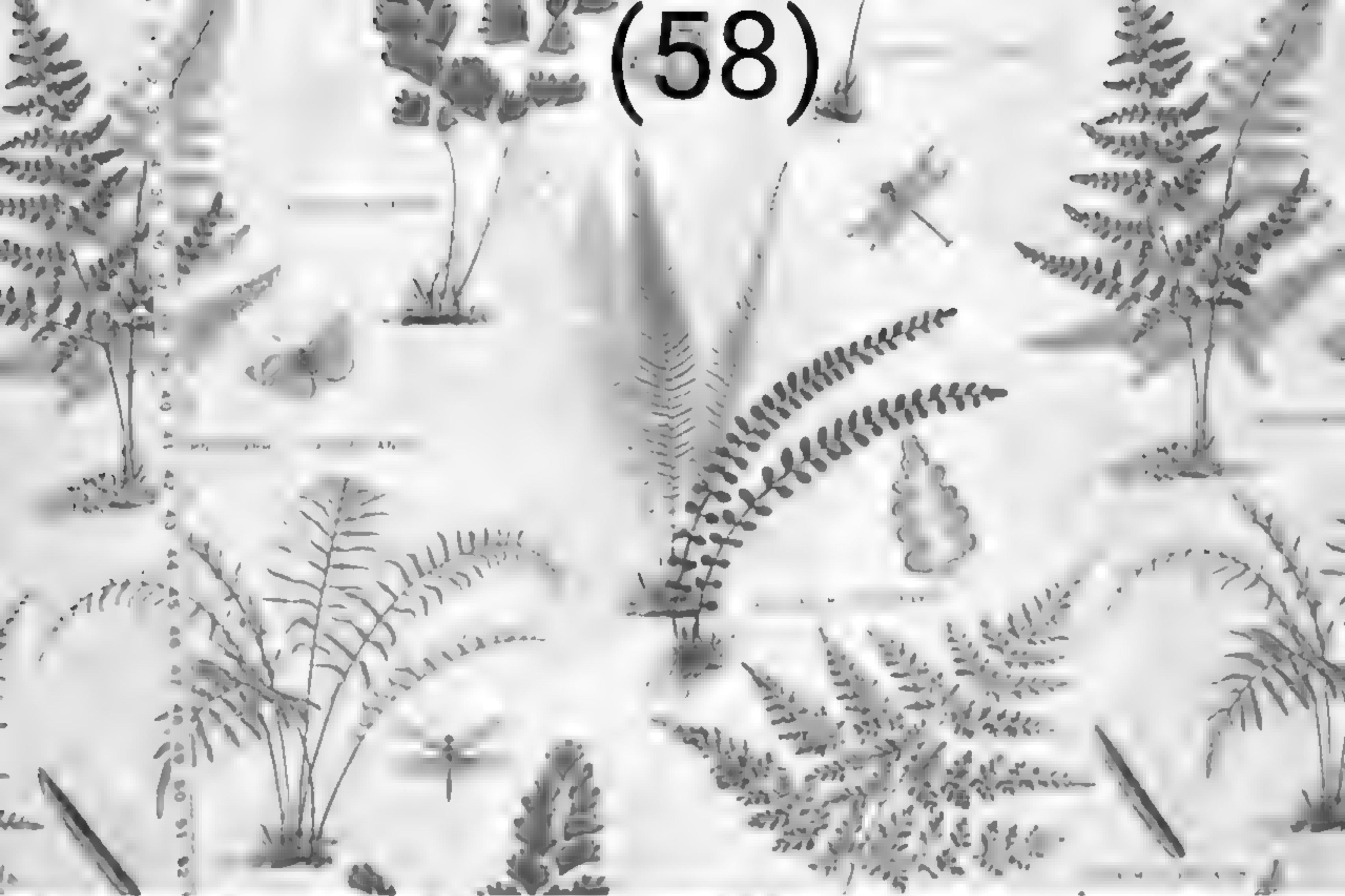
مصلح :- مصطکی اور گل بنفشہ۔

بدل :- بنفشہ اور اصل السوس۔

مقدار خوراک :- پانچ سے سات گرام تک۔

مشہور مرکب :- مطبوخ بخار لعوق سپستان شربت مدر حیض۔

(58)



عنبر / عنبر اشب / ایمبر گرس (Ambergris) :-

ماہیت :-

اس کی اہمیت میں اختلاف ہے یہ مشہور قسم کی خوشبودار دوا ہے۔ خیال کیا جاتا ہے کہ بعض جزیروں میں خاص قسم کی مکھی کے شہد کی طرح کا چھتہ ہے جو بارش اور طوفان وغیرہ سے ٹوٹ کر سمندر میں آ جاتا ہے۔ اس کا شہد پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ اور موسم سمندر کے کناروں تک آگتا ہے۔

بعض لوگوں کا خیال ہے کہ یہ ایک سمندری جانور اسفرم ویل کے شکم سے نکلتا ہے۔ یہ مومی مادہ ہے۔ جو سرد پانی میں حل نہیں ہوتا اور سمندر میں سطح آب پر تیرتا ہوا ساحل پر آ جاتا ہے۔ یہ تین قسم کا ہوتا ہے۔ لیکن رنگت کے لحاظ سے بہترین عنبر اشب ہوتا ہے۔ جو کہ سفید زردی مائل اور بہت خوشبودار ہوتا ہے اور اشب اس سیاہ رنگ کو کہتے ہیں جس کی سفیدی غالب ہو۔

مزاج :-

گرم دو۔۔۔ خشک درجہ اول۔

افعال :-

مفرح و مقوی قلب و دماغ محرک باہ، محرک حرارت غریزی میں مقوی اعصاب ہے۔ استعمال :-

عنبر کو زیادہ تر اعصاب دماغ اور قلب کے امراض بارودہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ چنانچہ فالج لقوہ ریشہ کزاز خدر ضعف دماغ و اعصاب ضعف قلب خفقان وغیرہ میں مفرحات میں شامل کر کے کھلایا ہے۔ محرک باہ ہونے کے باعث ضعف باہ مہی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ حرارت غریزی کے ضعف کے وقت اس کو براہیختہ کرنے کیلئے کھلایا جاتا ہے۔ عنبر کا کھانا بوڑھوں کیلئے مفید ہے۔

ضعف اور زخم معدہ کو زائل کرنے کیلئے بھی استعمال کرایا جاتا ہے۔

خالص عنبر پہچان :-

۱۔ ملا نفیس نے بتائی ہے کہ عنبر کو شیشی میں ڈال کر کوئلوں کی آگ پر رکھیں اگر تیل یا موم کی طرح پکھل جائے تو اصلی ہے ورنہ نہیں۔

۲۔

ذرا سا آگ پر ڈالیں تو خوشبودار دھواں دے گا۔
نفع خاص۔

محرک باہ، محافظ غریزی۔
مضر۔

آمنوں اور جگر کے لئے۔
مصلح۔

صمغ، عربی، طباشیر۔
بدل۔

مشک اور زعفران۔
مقدار خوراک۔

ایک رتی سے تین رتی تک۔
مشہور مرکب۔

حب عنبر مومیائی خمیرہ گاؤ زبان عنبری خمیرہ ابریشم۔

اضافہ :-

عنبر جعفر کے وزن پر عربی زبان کا لفظ ہے (۱)
لکھنے میں عین کے بعد نون آتا ہے لیکن پڑھتے وقت اسے میم (عنبر) پڑھا جاتا ہے (۲)۔ اس کی جمع عنابر آتی ہے۔ انگریزی نام
(Ambergris) "ایمبر گرس" ہے۔ ایک اور نام (AmbraGrasea) ہے۔

عنبر کیا ہے؟ معروف و مشہور یہ ہے کہ خاکستری رنگ کا ایک خوشبو دار مادہ ہے۔

یہ مادہ ایک بڑی جسامت والی مچھلی کے پیٹ سے نکل کر سطح آب پر جمع ہو جاتا ہے اس وجہ سے اس مچھلی کو بھی عنبر کہتے ہیں جو عنبر کو نگلتی اور اگلتی ہے۔ یہ مچھلی اپنے بڑے سر کی وجہ سے دیگر مچھلیوں سے ممتاز ہوتی ہے۔ بعض اوقات اس مچھلی کا شکار کر کے اس کے پیٹ سے بھی عنبر نکال لیتے ہیں چنانچہ امام شافعیؒ سے منقول ہے کہ میں نے ایک شخص سے سنا کہ میں نے سمندر میں اگا ہوا عنبر دیکھا جو بکری کی گردن کی طرح مڑا ہوا تھا، ادھر سمندر میں ایک جانور ہوتا ہے جو اس عنبر کو کھالتا ہے مگر عنبر اس کے لیے زہر قاتل ہوتا ہے اس لیے نگلتے ہی مر جاتا ہے، پھر وہ مردہ جانور سمندر کی لہروں سے ساحل پر آ جاتا ہے اور اس کے پیٹ سے عنبر نکال لیا جاتا ہے۔ (۳)

عنبر مختلف قسم کا ہوتا ہے لیکن رنگت کے لحاظ سے بہترین عنبر اشب (Black ambergris) ہوتا ہے جو کھسفید زردی مائل اور بہت خوشبودار ہوتا ہے اور اشب اس سیاہ رنگ کو کہتے ہیں جس کی سفیدی غالب ہو۔ خوشبویات (Fragrances) میں عمدہ اور قیمتی ہونے کی وجہ سے مشک کے بعد عنبر کا درجہ ہے۔ اس کی کئی انواع و اقسام ہیں جن میں سب سے اعلیٰ اشب رنگ کی طرح پھر نیلا پھر زرد اور سب سے ادنیٰ نوع سیاہ رنگت کا ہوتا ہے۔ (۴)

بعض ماہرین کی رائے ہے کہ سمندر میں ایک خاص قسم کا پودا اگتا ہے جس کو سمندری مخلوق کھالتی ہے اور بطور فضلہ کے خارج کر دیتی ہے، مشہور مسلم طبیب اور سائنسداں ابن سینا سے منقول ہے کہ عنبر سمندری مادہ ہے، بعض نے کہا کہ سمندری گھاس ہے اور بعض نے سمندری پودا لکھا ہے، ایک مشہور قول یہ ہے کہ مچھلی کی قے (Vomit) ہے۔ (۵)

جدید تحقیق :-

عنبر پر جو جدید تحقیق ہوئی ہے وہ ان آراء سے مختلف نہیں ہے جو بہت پہلے علماء اسلام ظاہر کر چکے ہیں چنانچہ امام زمخشری کے حوالے سے تاج العروس میں منقول ہے کہ عنبر سمندر کی سطح پر تیرتا ہوا مادہ ہے جس میں بسا اوقات پرندوں کی باقیات بھی ملتی ہیں۔

امام زمخشری کی رائے کو اگر موجودہ تحقیقات کی روشنی میں دیکھا جائے تو ان کی رائے کی اہمیت اور بڑھ جاتی ہے۔ عنبر کے متعلق ایک تحقیق یہ ہے کہ عنبر دراصل درختوں سے بننے والی رال اور گوند ہے۔ جب حشرات اسے کھانے کے لیے قریب آتے ہیں تو اس میں چپک جاتے ہیں اور ہوا بند (Airtight) ہونے کے باعث ہمیشہ کے لئے اس میں مقید ہو جاتے ہیں۔

عظیم یونانی ماہر حیاتیات اور فلاسفر ”تھیوفہارسٹس“ (Theophrastus) وہ پہلا شخص تھا جس نے لگ بھگ چار سو سال قبل مسیح میں عنبر کے خواص کے بارے میں تحقیق کی تھی۔ تحقیق سے ثابت ہوا کہ عنبر زیادہ تر ان ساحلی علاقوں میں پایا جاتا ہے جہاں ماضی میں صنوبری جنگلات کی بہتات تھی بعد ازاں یہ درخت زیر آب آگئے اور ان کی رال یا گوند درختوں سے علیحدہ ہو کر دلدلی پانی اور ساحلی پہاڑیوں میں پھیل گئی اور مخصوص کیمیائی عوامل کے بعد نیم دائروی شکل کے ٹھوس عنبروں میں تبدیل ہو گئی جنہیں غوطہ خور اور تاجر حضرات تلاش کر کے فروخت کرتے ہیں۔ (۶)

اب تک کی گفتگو کی حاصل یہ ہے کہ عنبر ایک خوشبودار مادہ ہے، مگر یہ مادہ خود کیا ہے؟ اس بارے میں مختلف آراء ہیں، مثلاً:

۱۔ درختوں کی رال اور گوند ہے۔

۲۔ سمندر کی تہہ میں اگنے والا پودا ہے۔

۳۔ سمندری جڑی بوٹی ہے۔

۴۔ مچھلی کی قے ہے۔

۵۔ مچھلی کا فضلہ ہے۔

۶۔ تارکول کی طرح سمندری چشمے سے نکلنا والا مادہ ہے۔

۷۔ ایک خاص قسم کی مکھی کا شہد کی طرح چھتہ ہے جو بارشوں اور طوفانوں سے ٹوٹ کر سمندر میں آ جاتا ہے۔

عنبر کے متعلق طب یونانی میں تفصیلات :-

عنبر کے متعلق طبیوں اور حکیموں نے جو کچھ طب کی کتابوں میں لکھا ہے اس کا حاصل یہ ہے کہ عنبر گرم خشک ہے، مفرح قلب، مقوی دماغ اور محرک حرارت غریزی ہے۔ اعصاب کو تقویت بخشتا ہے۔ عنبر کو زیادہ تر اعصاب اور قلب کے امراض بارودہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ حرارت غریزی کے ضعف کے وقت اس کو براہیختہ کرنے کیلئے کھلایا جاتا ہے۔ عنبر کا کھانا بوڑھوں کیلئے مفید ہے۔ ضعف اور زخم معدہ کو زائل کرنے کیلئے بھی استعمال کرایا جاتا ہے۔ عنبر کی خاص خصوصیت بطور دوا یہ ہے کہ محرک باہ اور محافظ غریزی ہے لیکن آنتوں اور جگر کے لئے مضر ہے اور اس کے لیے مصلح صمغ، عربی، طباشیر ہے، مشک اور زعفران کو اس کے بدل کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ عنبر سے جو مرکبات تیار ہوتے ہیں ان میں خمیرہ ابریشم، حب عنبر مومیائی اور خمیرہ گاؤ زبان عنبری مشہور ہیں۔ (۷)

عنبر چونکہ ایک قدرتی نعمت ہے اور بڑی قدر و قیمت رکھتی ہے اس لیے علماء کے درمیان یہ نکتہ بھی زیر بحث آیا ہے کہ دیگر معدنیات کی طرح عنبر پر بھی محصول عائد ہوگا یا نہیں اور اگر ہوگا تو اس کی مقدار کیا ہوگی، اس بارے میں ائمہ کے آراء مختلف ہیں۔ علماء کی اکثریت کے نزدیک عنبر میں سے حکومت وقت کو محصول وصول کرنے کا حق نہیں۔ یہی رائے مالکیہ، شافعیہ اور احناف میں سے امام ابو حنفیہ اور امام محمد کی ہے۔ تابعین میں سے حضرت عطاء، امام سفیان ثوری، ابن ابی لیلیٰ، حسن بن صالح اور ابو ثور کا بھی یہی مذہب ہے۔ جب کہ بعض حنابلہ اور احناف میں سے امام ابو یوسف کی رائے یہ ہے کہ عنبر میں خمس سے یعنی پانچواں حصہ واجب ہے۔ (۸)۔

قرآن کریم میں سمندری عجائبات اور معدنیات کا ذکر ہے مگر نام کے ساتھ عنبر کا ذکر نہیں البتہ احادیث میں عنبر کا بطور خوشبو بھی ذکر موجود ہے چنانچہ نسائی شریف میں ہے کہ حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے پوچھا گیا کہ کیا آنحضرت ﷺ خوشبو لگاتے تھے؟ انہوں نے جواب دیا: ”جی ہاں“ مردانہ خوشبو یعنی مشک اور عنبر

وعن محمد بن علی قال: «سألت عائشة - رضي الله عنها - إبان رسول الله - صلى الله عليه وسلم -

بتطيب؟ قالت: نعم بذكر الطيب المسك والعنبر». رواه النسائي والبخاري في تاريخه. نيل الأوطار (1/1)

(165)

حضرت سعید بن جبیر سے مروی ہے کہ حائضہ عورت کو کپڑوں کو خون کے دھبے لگ جائیں تو انہیں دھولے اور پھر خوشبودار گھاس یا زعفران کو یا عنبر کو اس پر مل لے۔ اس کے علاوہ کچھ اور روایات بھی ہیں جن میں عنبر پر زکوٰۃ واجب ہونے یا نہ ہونے کی بحث ہے۔

حدثنا ابن فضیل، عن لیث، عن سعید بن جبیر، فی الحائض یصیب ثوبها من دمها، قال: «تغسله ثم یلطح مکانہ بالورس والزعفران، إو العنبر۔ مصنف ابن ابی شیبہ (91/1)

مشہور تابعی حضرت عطاء بن رباح سے سوال ہوا کہ میت کو مشک لگا سکتے ہیں تو منع فرمایا لیکن عنبر کے متعلق جب پوچھا گیا تو اس کی اجازت دی۔

6143 - عن ابن جریج قال: قلت لعطاء: إیکره المسک حنوطاً؟ قال: نعم قال: قلت: فالعنبر؟

قال: «لا، إنما العنبر والمسک قطرة دابة»

مصنف عبد الرزاق الصنعانی (415/3)

عنبر کے پاک و حلال ہونے متعلق مذاہب فقہاء :-

فقہ حنفی :-

عنبر کے متعلق فقہ حنفی میں بھی وہی اقوال منقول ہیں جن کا پہلے تذکرہ ہو چکا ہے۔ علامہ کاسانی نے عنبر کو اپنی اصل کے لحاظ سے خوشبو قرار دیا ہے۔ علامہ شامیؒ نے اس قول کو ترجیح دی ہے کہ عنبر اصل میں سمندر میں نکلنا والا چشمہ ہے اور پاک ہے اور فیصلہ یہ کیا ہے کہ عنبر پاک بھی ہے اور حلال بھی ہے۔ ایک دوسرے مقام پر علامہ شامی نے عنبر کے استعمال کو دو شرطوں کے ساتھ جائز قرار دیا ہے، ایک یہ کہ اتنی مقدار استعمال نہ کیا جائے کہ جس سے نشہ پیدا ہو یا جو صحت کے مضر ہو۔ بہر حال فقہ حنفی کی رو سے عنبر کا بطور خوشبو خارجی استعمال اور بطور دوا یا کھانے کے داخلی استعمال جائز ہے کیونکہ پاک بھی ہے اور حلال بھی ہے۔ محقق علامہ شامی لکھتے ہیں :

وَرَأَى الْعَنْبَرُ فَاصْصَحَّ إِنَّهُ عَيْنٌ فِي الْبَحْرِ بِمَنْزِلَةِ الْقَيْرِ وَكَلَاهُمَا ظَاهِرٌ مِّنْ إِطْيَبِ الطَّيِّبِ . ۱۰

(رد المحتار) (1/209)

اقول: المراد بما أسکر کثیرہ إلخ من الأثرية، وبه عير بعضنم وإلا لزم تحريم القليل من كل جامد إذا كان كثیرہ مسکرا کالزعفران والعنبر، ولم ير من قال بحر متہا، ---- وإن البنج ونحوه من الجامدات إنما يحرم إذا أراد به السکر وهو اکثر منه، دون القليل المراد به التداوی ونحوه كالطیب بالعنبر وجوزة الطیب، ونظیر ذلک ما كان سمیا قتالا كالمحودة وهي السقمونيا ونحوها من الأدوية السمية فإن استعمال القليل منها جائز، بخلاف القدر المضر فإنه يحرم، فافهم واعتنم هذا التحرير

الدر المختار وحاشية ابن عابدین (رد المحتار) (4/4)

فقہ شافعی :-

فقہ شافعی میں خود بانی مذہب حضرت امام شافعی سے منقول ہے عنبر پاک ہے۔ ایک کمزور قول یہ ہے کہ عنبر نجس ہے مگر امام زین الدین عمر بن مظفر الوروی الشافعی نے عنبر کے پاک ہونے پر اجماع نقل کیا ہے اسی وجہ سے فقہ شافعی میں عنبر کی خرید و فروخت اور بیع سلم جائز لکھا ہے ورنہ ناپاک اشیاء کی تجارت مذہب شافعی میں جائز نہیں ہے۔ امام ماوردی نے عنبر کا تذکرہ ان اشیاء میں کیا ہے جو کبھی خوراک کے طور پر بھی استعمال کی جاتی ہیں۔ پاک ہونے کی وجہ سے عنبر کا داخلی استعمال بھی جائز ہے کیونکہ مذہب شافعی کی رو سے ہر پاک شے کا کھانا جائز ہے ماسوائے ان اشیاء کے جو انسانی صحت یا عقل کے لیے مضر ہوں یا نشہ آور ہوں یا مردار کی دباغت دی ہوئی کھال ہو۔

عنبر کی ماہیت کے متعلق شافعی مذہب میں تین قول ملتے ہیں، ایک یہ کہ سمندری پودا ہے، دوسرے یہ کہ سخت اور ٹھوس قسم کی شے ہے جسے جانور نگلنے کے بعد ہضم نہیں کر پاتا اور اگل دیتا ہے اور تیسرے یہ کہ جانور کا فضلہ ہے۔ خشکی کے نباتات کی طرح سمندر کے نباتات بھی حلال ہیں اس لیے پہلے قول کے مطابق عنبر کی حلت و طہارت کے متعلق کوئی اشکال پیدا نہیں ہوتا اور اگر یہ قول اختیار کیا جائے کہ عنبر مچھلی کی تھے تو ہاضمہ کے اندرونی عمل سے اس کی ساخت تبدیل ہو جاتی ہے اور ساخت کی تبدیلی سے تو ناپاک شے بھی پاک ہو جاتی ہے اور جس صورت میں مچھلی اسے جوں کا توں اگل دیتی ہے اس صورت میں عنبر کا حکم وہی رہے گا جو نگلنے سے پہلے تھا اور یہ واضح ہے کہ نگلنے سے پہلے وہ پاک اور حلال تھا، زیادہ سے زیادہ ان آلائشوں کو صاف کر دیا جائے گا جو اس سے لگی ہوں۔ امام شافعی نے اس موضوع پر اپنی عادت کے مطابق بڑی فاضلانہ بحث کی ہے جو کتاب الام میں ملاحظہ کی جاسکتی ہے اور اس سے موجودہ دور میں حلال و حرام کے متعلق بڑی زریں اصولوں کی طرف رہنمائی ملتی ہے۔

مذہب مالکی :-

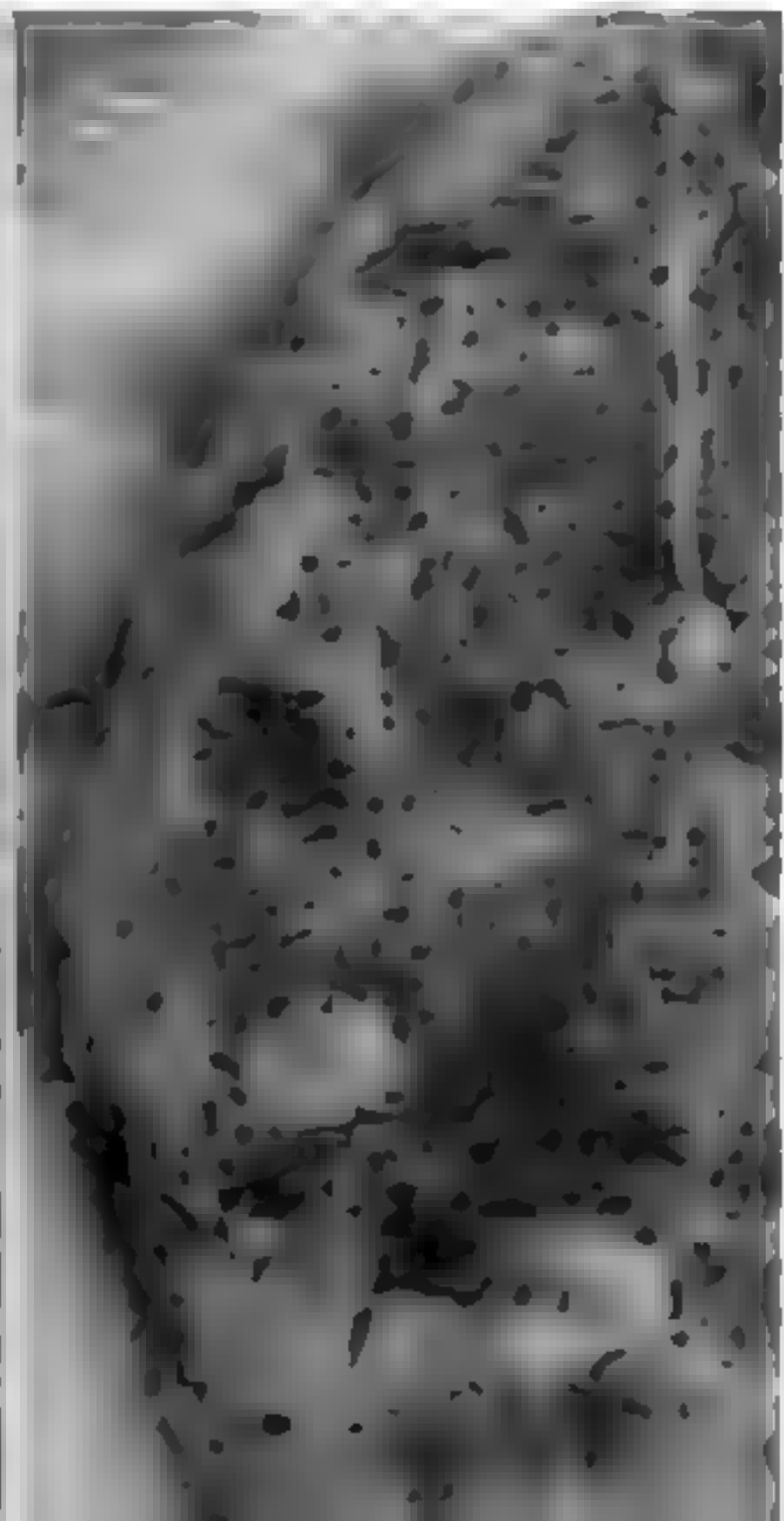
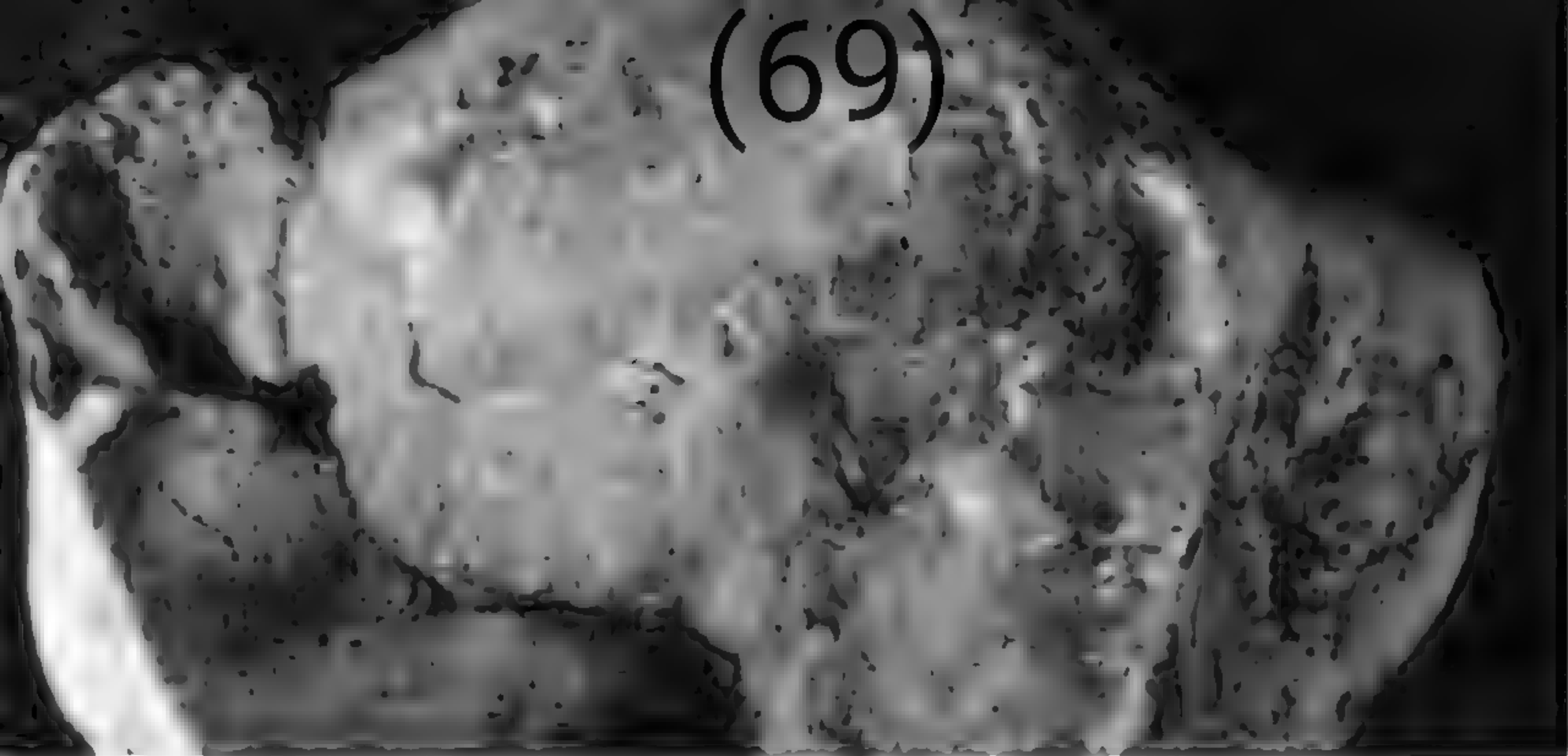
مالکی فقہ میں عنبر کے بارے میں تین قول منقول ہیں : خوشبودار مادہ ہے، مچھلی کی قے ہے یا اس کا فضلہ ہے۔ پہلے قول کو بعض نے صحیح قرار دیا ہے۔ محقق مالکی علماء کے نزدیک عنبر سمندر جڑی بوٹی ہے جس کی سب سے اعلیٰ اور برتر قسم وہ ہے جو لہروں کی مدد سے ساحل پر آ پہنچتی ہے اور جسے مچھلی کھانے کے بعد اگل دیتی ہے وہ درمیانی نوعیت کا عنبر ہے اور اگر مچھلی کے گلے سڑنے کے بعد اس کا پیٹ چاک کر کے عنبر نکالا جائے تو وہ سب سے ادنیٰ قسم ہے۔

عنبر کے خارجی استعمال کے متعلق فقہ مالکی میں صراحت کے ساتھ اجازت منقول ہے چنانچہ امام ابن قاسم کہتے ہیں کہ میں نے امام مالکؒ سے پوچھا کہ میت کو مشک و عنبر لگا سکتے ہیں؟ تو جواب دیا کہ اس میں کوئی حرج نہیں۔ اس سے معلوم ہوا کہ عنبر پاک ہے کیونکہ کسی چیز کا بیرونی استعمال اسی وقت جائز ہوتا ہے جب وہ پاک ہو۔ جہاں تک عنبر کے داخلی استعمال کا تعلق ہے تو اس سلسلے میں وہی عام شرائط لاگو ہیں جو کسی بھی حلال شے کے متعلق لاگو ہوتی ہیں یعنی یہ کہ اس کا اتنی مقدار میں استعمال نہ ہو جو ضرر کا باعث ہو یا جس سے نشہ پیدا ہو۔

فقہ حنبلی :-

فقہ حنبلی میں بھی عنبر کی حقیقت کے متعلق وہی اقوال منقول ہیں جن کا ماقبل میں تذکرہ ہو چکا ہے۔ مستند حنبلی کتابوں کا رجحان اس طرف ہے کہ عنبر سمندری جڑی بوٹی ہے جو مختلف ذرائع سے انسان کو حاصل ہوتی ہے۔ اگرچہ اس کا خوردنی استعمال بھی ہوتا ہے مگر اصل میں خوشبودار مادہ ہے اور خوشبو کے مقاصد کے لیے استعمال ہوتی ہے۔ عنبر کو فقہ حنبلی میں پاک لکھا ہے، لیکن پاک ہونے کے ساتھ حلال بھی ہے کیونکہ حنابلہ کے نزدیک ہر پاک چیز حلال ہے جب تک ضرر رساں یا نشہ آور نہ ہو۔ اس لیے پاک و حلال ہونے کی وجہ سے اس کا خارجی اور داخلی استعمال جائز ہے۔

(69)



روز میری / رومارن / اکیل کوہستانی / یارزماری اور لاطینی نام

(Rosmarinus officinalis)

تعارف:-

اکیل کوہستانی ایک سدا بہار اور خوشبودار جھاڑی ہے۔ اس کے پتے سوئی کی طرح ہوتے ہیں۔ یہ سمندر سے دور دراز کے علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ پودینہ کے گروہ Lamiaceae سے تعلق رکھتا ہے جس میں بہت سی دوسری جڑی بوٹیاں شامل ہیں۔ اکیل کوہستانی کے پتے تازہ اور خشک دونوں صورتوں میں روایتی کھانے تیار کرنے میں استعمال ہوتے ہیں۔ اس کا ذائقہ کڑوا اور تیز ہوتا ہے لیکن یہ نہایت خوشبودار جھاڑی ہے۔ یہ مختلف کھانوں میں اضافی مسالوں کے طور پر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

روز میری کی خصوصیات اور فوائد:-

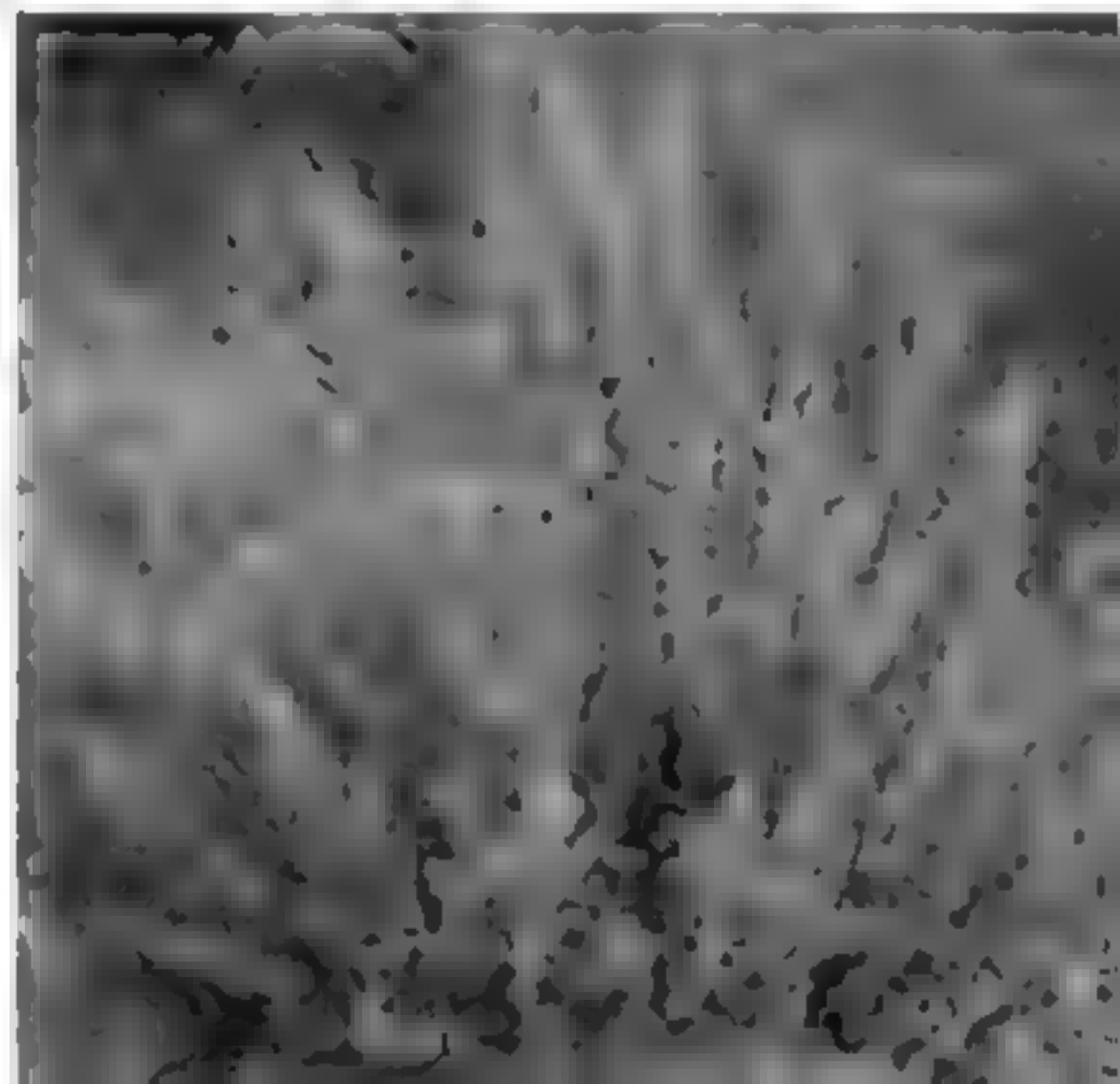
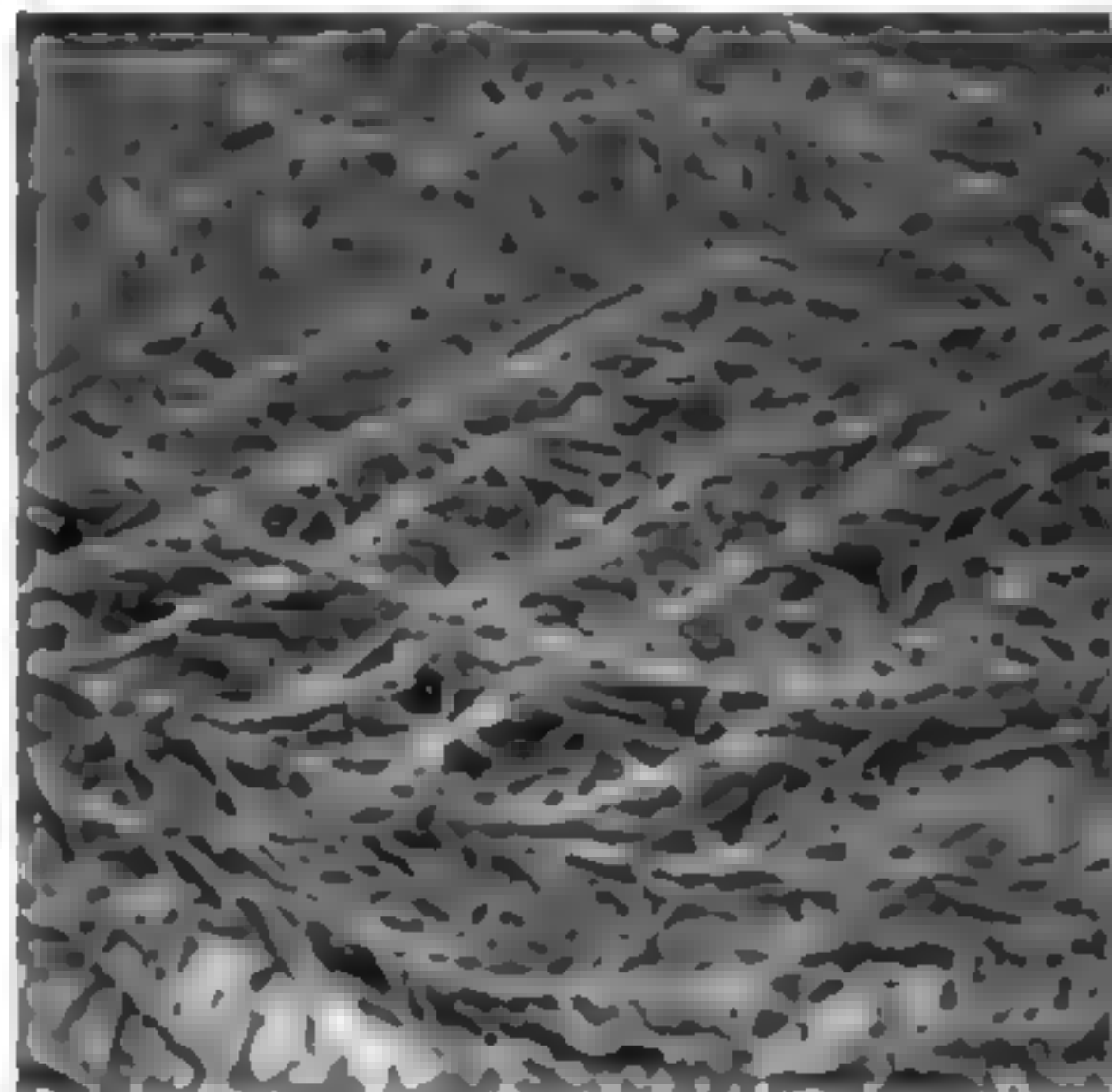
روز میری سدا بہار جھاڑی ہے جس کے پتے لمبے پتلے اور خوشبودار ہوتے ہیں جو گرم اور معتدل موسم میں کھلتے ہیں اور لکڑی کی ایک بڑی جھاڑی پر اس کے پھول اگتے ہیں، یہ طاقتور جڑی دیکھنے میں بے انتہا خوبصورت ہوتا ہے اس چھوٹے نیلے رنگ کے پھول دل کو بہت بھاتے ہیں،

روز میری کے بے شمار فوائد ہیں آپ صرف اس کے پھول کو انگلی سے رگڑیں اور پھر اسے سونگھیں آپ کے سانس مہک جائے گی اور ایک انتہائی خوشگوار احساس پیدا ہوگا، روز میری صحت کے لئے بھی بے شمار فوائد ہیں کچھ ذائقے اس کے نسل در نسل منتقل ہوتے چلے آرہے ہیں اور کچھ سائنسی طور پر دریافت کئے گئے ہیں قدرتی جڑی بوٹی ہونے کے ناطے روز میری کو دیگر جڑی بوٹیوں پر فوقیت حاصل ہے یہ خدا کا ایک ایسا تحفہ ہے جس کے بغیر آپ کا گھر ادھورا ہے۔ روز میری کے پھول اور پتے دونوں ادویات میں مستعمل ہے۔

روز میری چھوٹی چھوٹی جھاڑیوں پر اگتی ہے جو بعد میں لمبے لکڑی کے تنے میں تبدیل ہو جاتی ہیں اس کا تعلق Labiatae فیملی سے ہے جو کہ پودینہ کی فیملی میں کہلاتی ہے۔

روز میری کے پتوں کو سونگھنے سے پروسٹیکٹو میموری بہتر ہوتی ہے جو کوئی بھی بات یاد رکھنے کا کام کرتی ہے۔ سدا بہار کے پتوں کو سونگھ کر طالب علم امتحانات کے دوران اپنی یادداشت کو بہتر بنا سکتے ہیں اور خاص طور پر 60 سال سے زائد عمر کے افراد کے لئے سدا بہار کے پتوں کی خوشبو انتہائی مفید ہے۔

(72)



تانبا / مس / کوپر (Cooper) :-

دیگر نام :-

عربی میں نحاس۔ فارسی میں مس، بنگالی میں تامزہ ہندی میں تانبا گجراتی میں ترانبو، سنسکرت میں تامیرا، سندھی میں ٹامون تامل میں سمبو یونانی میں کالکوس اور انگریزی میں کاپر کہتے ہیں۔

ماہیت :-

تانبا مفید اور سفید دھات ہے۔ یہ معدنی کانوں سے خالص حالت میں بھی دریافت کی جاتی ہے۔ اور حاصل بھی کی جاتی ہے۔ اور لوہے و گندھک کے ساتھ یا صرف گندھک یا آکسیجن کے ہاں موجود ہوتی ہے۔ اور کاربونیٹ کی شکل میں بھی پائی جاتی ہے۔ خالص تانبا کاکشتہ بنا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

مقام پیدائش :-

یہ جاپان میں بہت اچھا اور خالص ملتا ہے۔ ایران میں کرمان سے نکلتا ہے۔ لیکن وہ زیادہ اچھا نہیں ہوتا ہے۔ اسکے علاوہ آذربائیجان میں اضان سے تانبہ نکلتا ہے۔

رنگ :-

تانبے کے کئی رنگ ہوتے ہیں۔ زرد سرخی مائل، خالص سرخ سیاہی مائل لیکن جو سرخ چمکدار ہو وہ اچھا اور عمدہ یعنی خالص ہوتا ہے تانبا پانی سے نوگنا بھاری ہوتا ہے۔

افعال:- مقوی باہ دافع امراض بلغمی مصفی خون قابض۔

استعمال:-

تانے کا کشتہ داخلی طور پر کھانسی دمہ تپ بلغمی امراض جگر معدہ وجع المفاصل سلسل البول بھگندر جذام برص اور تقویت باہ کیلئے استعمال کیا جاتا ہے۔
تانہ کے برتن میں کئی روز کئی سرکہ رکھیں رور اس میں مہندی گھول کر لگانا نزلہ کو دور کرتا ہے۔

نفع خاص:- مقوی نور قروح۔

مضر:- متلی اور قے لاتا ہے۔

مصلح:- تازہ دودھ اور روغنیات،

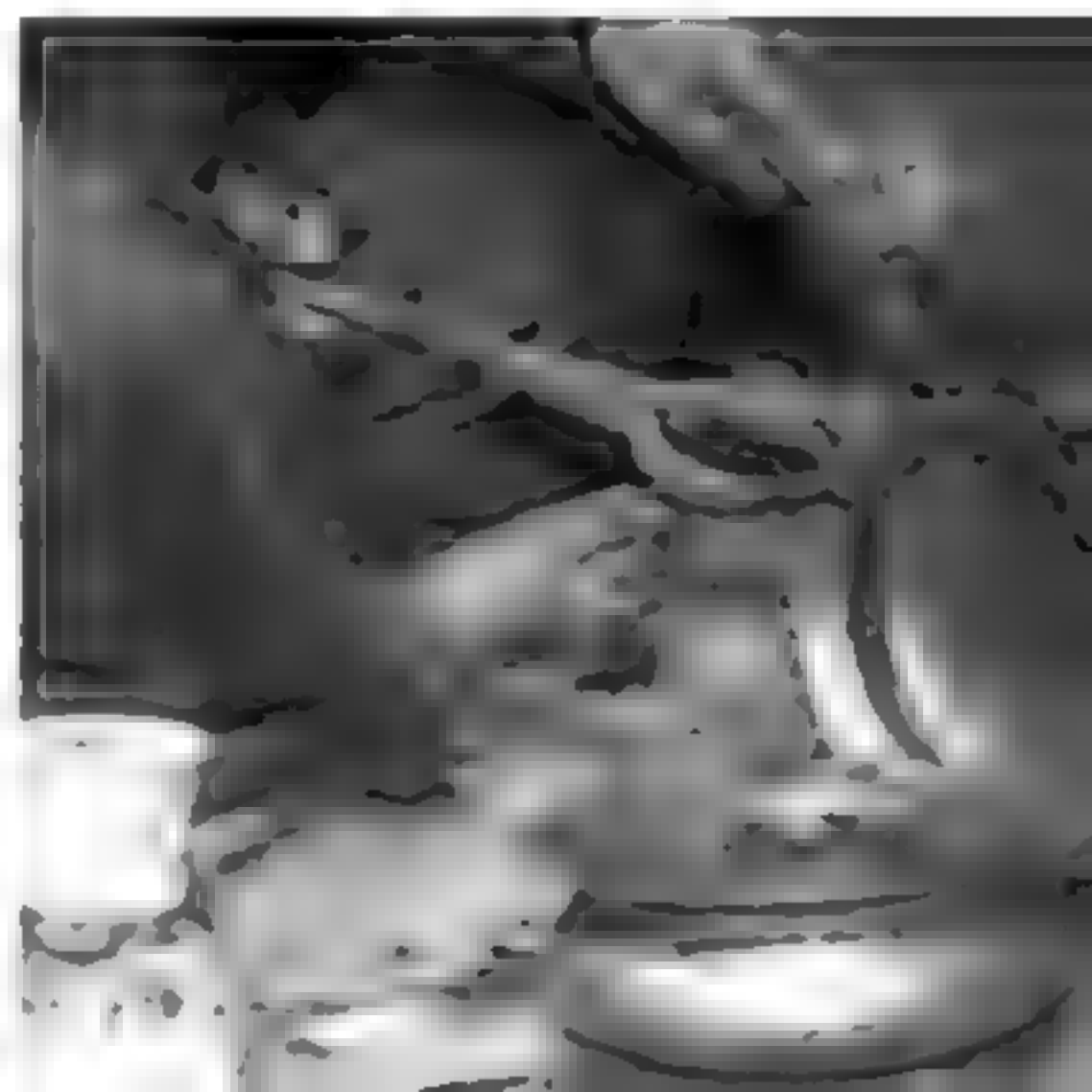
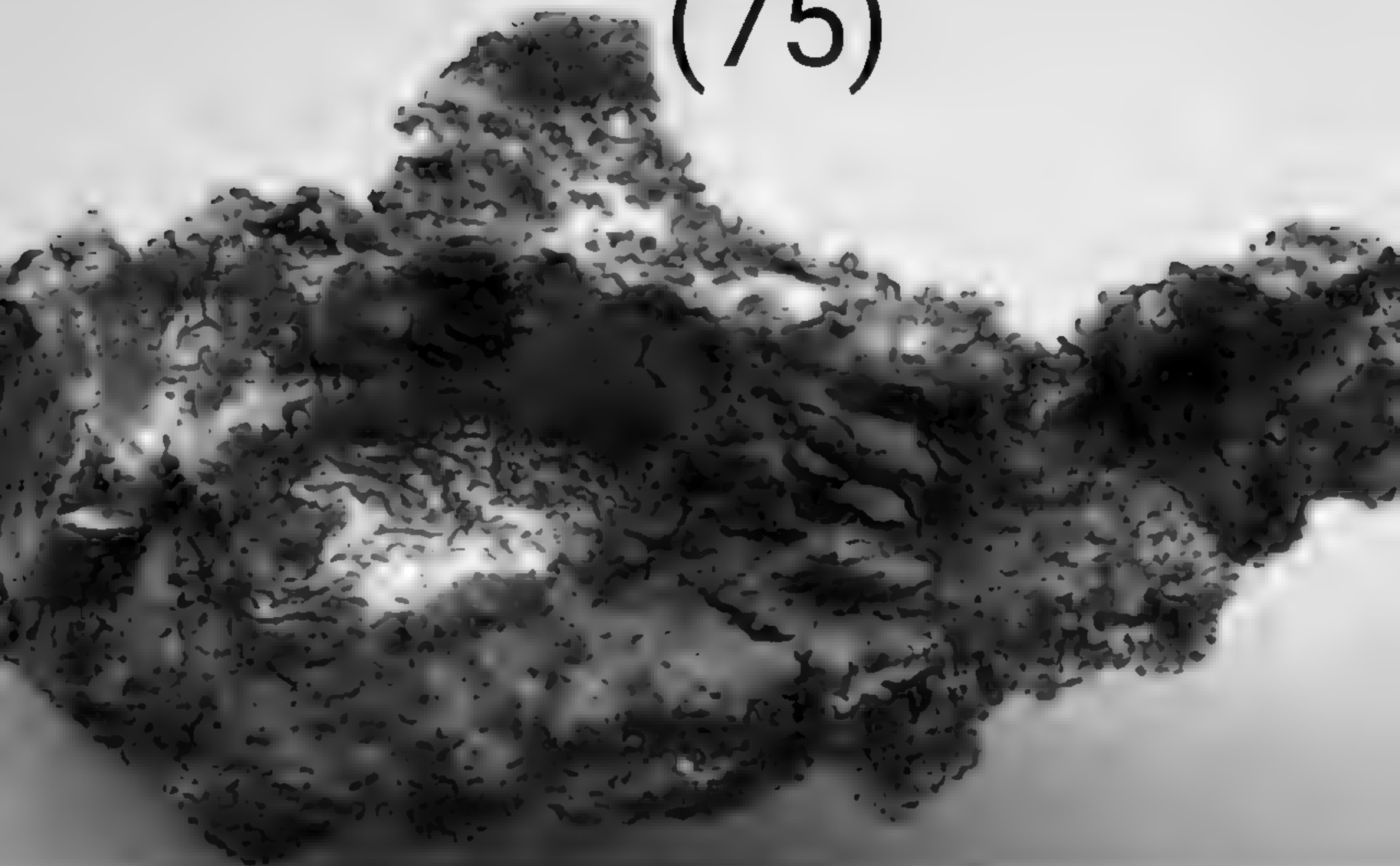
بدل:- سوہن مکھی۔

مقدار خوراک:- کشتہ ایک چاول سے دو چاول تک۔

نوٹ:-

مذکورہ امراض میں کشتہ بے حد مفید ہی کیوں نہ ہو مگر خطرے سے خالی نہیں۔
یہ کشتہ چالیس سال کی عمر سے پہلے استعمال کرنا شدید خطرناک ہے۔

(75)



دیگر نام :-
 عربی میں اشوک الجمل، فارسی میں شتر، گجراتی میں ان کنٹو،
 سندھی میں کانڈیری وڈی۔ ہندی میں اٹ کٹ نکا کہتے ہیں۔

ماہیت :-

اس کا پودا اکثر ایک فٹ سے ڈھائی فٹ تک اونچا دیکھا گیا ہے۔ سردیوں میں اس کے پودے سبز ہوتے ہیں۔ جب تک اس کے پھل نہیں لگتے۔ اس وقت تک اس کا پودا ستیاناسی پودے کی طرح معلوم ہوتا ہے۔ اس کی جڑ گاؤم کی طرح چار سے چھ انچ لمبی ہوتی ہے۔ پتے ستیاناسی سے کچھ چھوٹے لیکن لمبے اور نیچے سے سفید رنگ کے روئیں دار ہوتے ہیں۔ پھول پانچ پگھڑیاں والے سفید رنگ کے جن کے اندر سے سفید روئی کی طرح مواد نکلتا ہے۔

پہچان :-

ہندوستان کی قدیم بوٹی ہے جس کا ذکر جرک اور سثرت میں بھی آیا ہے۔ بعض اطباء اس کو برہم ڈنڈی کی قسم مانتے ہیں۔ اور بعض ستیاناسی کی لیکن اونٹ کٹارہ ان دونوں سے بالکل مختلف ہے۔ جیسا کہ ماہیت سے ظاہر ہے کہ ایسا دھوکا اس لئے ہوتا ہے کہ ستیاناسی کے پودے کی طرح اس میں بھی ہر جگہ کانٹے ہوتے ہیں۔ جو کہ اوپر کواٹھے ہوتے ہیں۔

رنگ :-

پھول زرد و سفید کانٹے دار۔

ذائقہ :-

تلخ۔

مقام پیدائش :-

پاکستان اور ہندوستان کی ریتلی زمین سے بکثرت پیدا ہوتی ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

افعال :-

مقوی معدہ، محلل اورام بارودہ، مدربول، مقوی باہ، دافع بخار، نفرس میں مفید ہے۔

استعمال :-

اونٹ کٹارا کے تخم، پتے اور جڑ کا چھلکا عموماً استعمال ہوتا ہے۔ تخم بھوک کی کمی کو دور کرنے کے علاوہ بد ہضمی، یرقان، بھس، صفراوی مادوں اور یورکٹ ایسڈ کو پیشاب اور پاخانے کے ذریعے نکال دیتا ہے۔ جڑ کا چھلکا ضعف باہ میں کافی استعمال کیا جاتا ہے۔ جڑ کا چھلکا بطور جوشاندہ بخار سنگ گردہ، تقطیر البول، مصفی خون اور پیاس کم کرتا ہے۔ اس کی جڑ پان کی جڑ کے ساتھ کھانا کھانسی میں مفید ہے۔ اس کی جڑ اور سونف کو باریک پیس کر سر پر لیپ کرنا درد سر بارو میں مفید ہے۔ اس کی جڑ سونٹھ کو باریک پیس کر شہد میں ملا کر قزیب پر لیپ کرنے سے شہوت زیادہ آتی ہے۔ اور سختی بڑھ جاتی ہے۔ پتے کے رس کو شہد کے ہمراہ دینا کھانسی اور دمہ میں مفید ہے۔

کانٹوں کو صاف کر کے پتوں کو خنازیر پر باندھنے سے گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں۔

پودے کے تمام اجزاء کو شہد یا شکر کے ساتھ استعمال کرنا پیشاب لاتا اور مصفی خون ہے۔

نامردی اور ضعف باہ میں اس کی جڑ شکم کو استعمال کرنا مفید ہے۔ جموں کے شاہی روح جیون بوئی کے نام سے ایک ضعف باہ کی اکسیر دوائی بنا کر استعمال کرتے تھے

باری کے بخار خصوصاً چوتھیا بخار (ملیریا) اور وجع المفاصل میں خاص مفید ہے۔

نفع خاص :-

ہاضم، مشتی اور باہ،

مضر :-

دماغ اور گردوں کو (زیادہ استعمال سے)

مصحح :-

شربت غوره (شراب انگور)۔

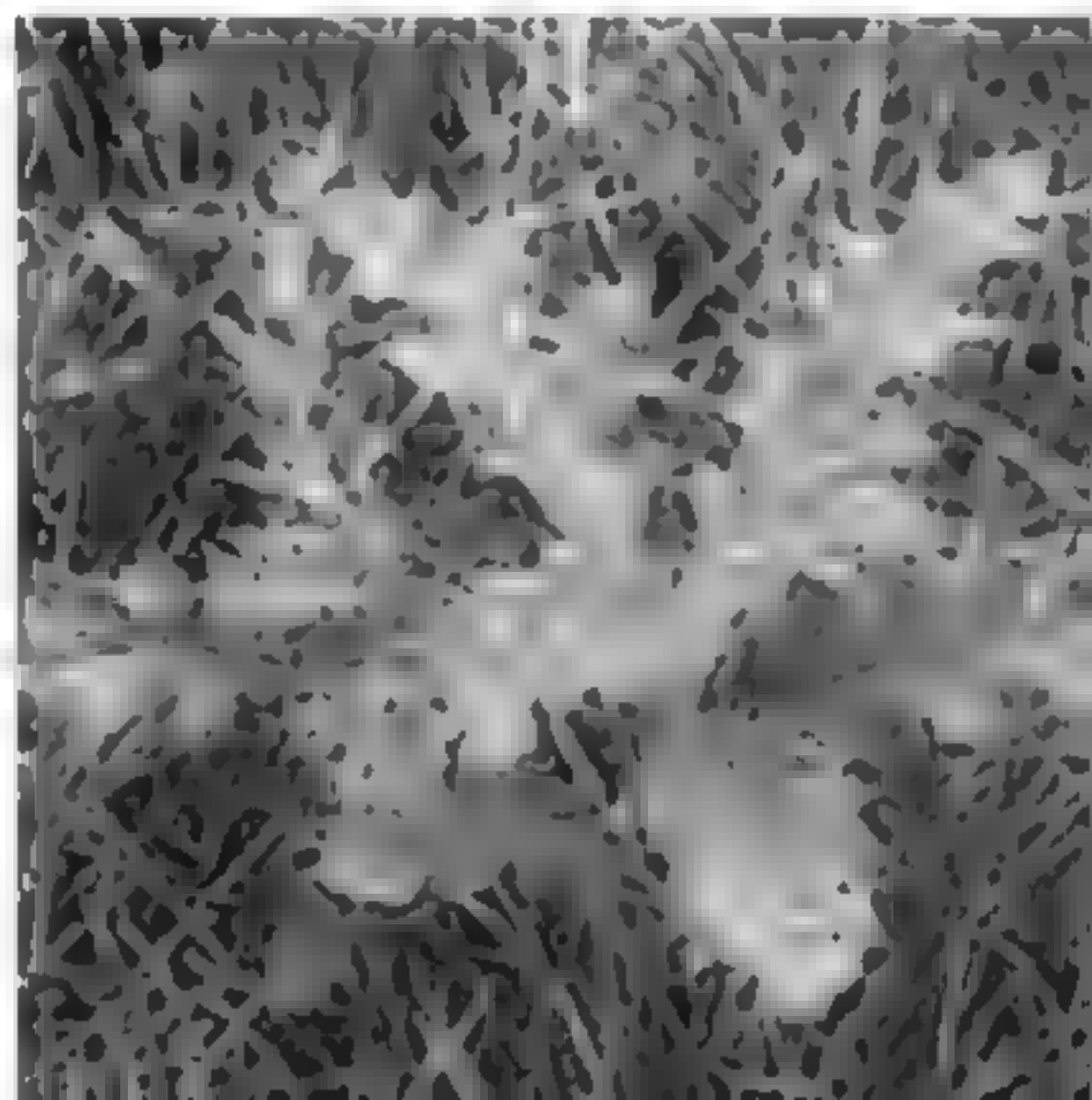
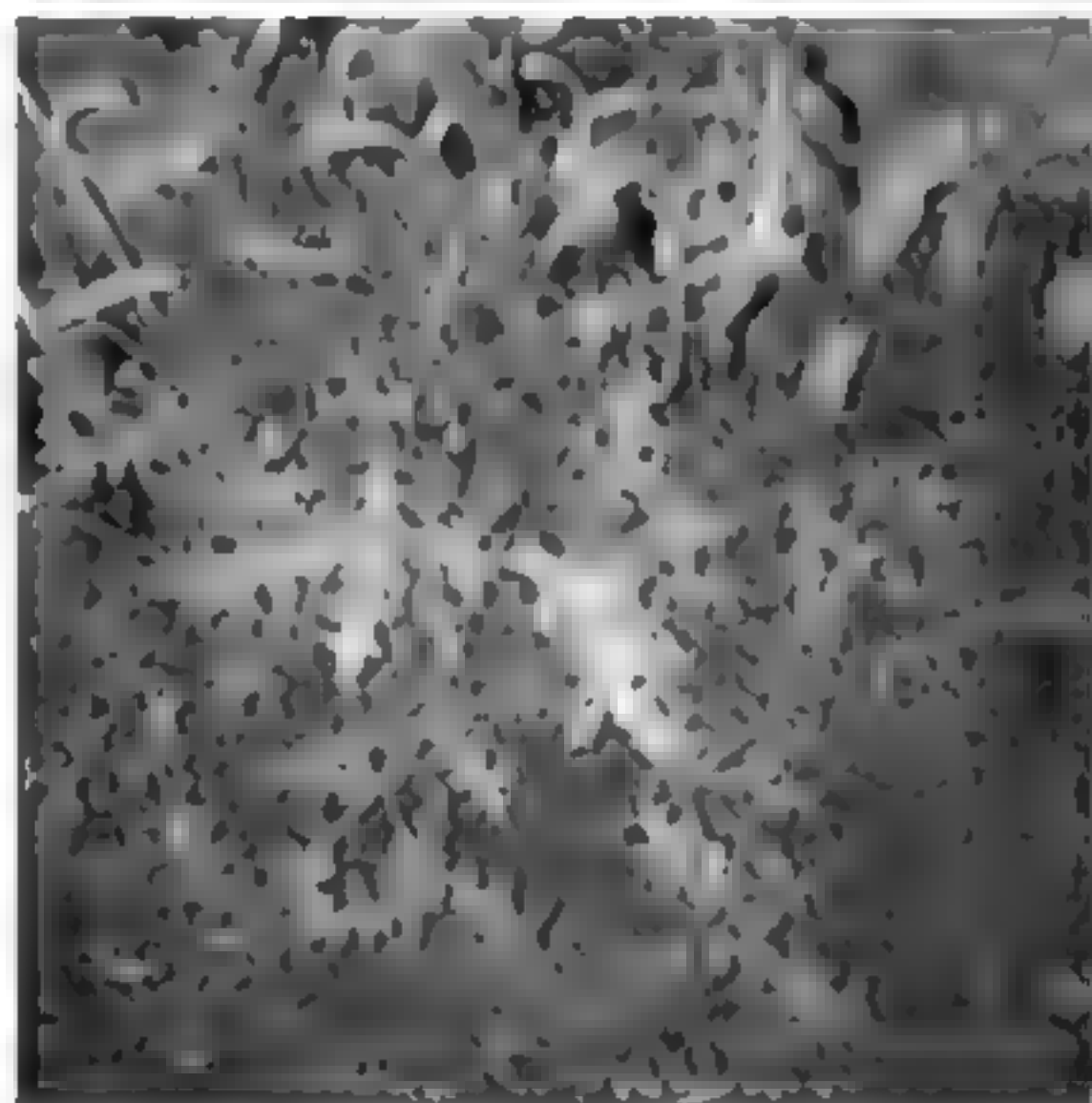
بدل :-

انجدان۔

مقدار خوراک :-

تین سے پانچ گرام (ماشے)

(78)



دیگر نام۔

عربی میں فضہ فارسی میں نقرہ یا سیم، بنگالی میں روپ یا روپا، ہندی میں چاندی اور انگریزی میں سلور کہتے ہیں۔ کیمیا دان اس کو قمر درب، رکمنی وغیرہ کہتے ہیں۔

ماہیت۔

چاندی سفید چمکدار قیمتی دھات ہے۔ یہ دھات خالص بھی ملتی ہے لیکن دیگر چیزوں مثلاً گندھک، سکھیا یا سرمہ کے ساتھ ملی ہوئی پائی جاتی ہے جس سے اس کو علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ مزاج۔

سرد خشک درجہ اول۔

افعال۔

مقوی بدن، مفرح و مقوی قلب، مقوی دماغ و جگر معدہ اور، مغلف منی خیال کی جاتی ہے۔ استعمال۔

چاندی کو عموماً کشتہ یا ورق بنا کر تقویت و تفریح کیلئے اکثر امراض قلب و دماغ میں استعمال کرتے ہیں چاندی کو تپا کر پانی میں بھاتے ہیں اور اس کو بھی تقویت و تفریح کیلئے پلاتے ہیں۔

کشتہ نقرہ اعضائے رئیسہ کو تقویت دینے خفقان حار، وسواس مالیح، لیا جنوں اور سرعت رقت منی احتلام اور تقویت باہ کے لئے کھلاتے ہیں۔ چاندی کی سلائی بینائی کو تقویت دیتی ہے۔ اور چاندی کے برتنوں کو کھانا پینا مفرح ہے چاندی کا میل قابض مجفف ہونے کی وجہ سے دافع امراض چشم اور کئی سرموں کا جزو ہے۔ مصلح۔

کتیرا اور شہد۔

بدل۔

فیروزہ۔

مقدار خوراک۔

کشتہ دو چاول سے ایک رتی تک۔

ورق نقرہ ایک سے عدد۔

حضور نبی کریم ﷺ نے فرمایا۔

سونے اور چاندی کے برتنوں میں جو پانی پیتا ہے وہ اپنے شکم میں جہنم کی آگ ڈالتا ہے۔

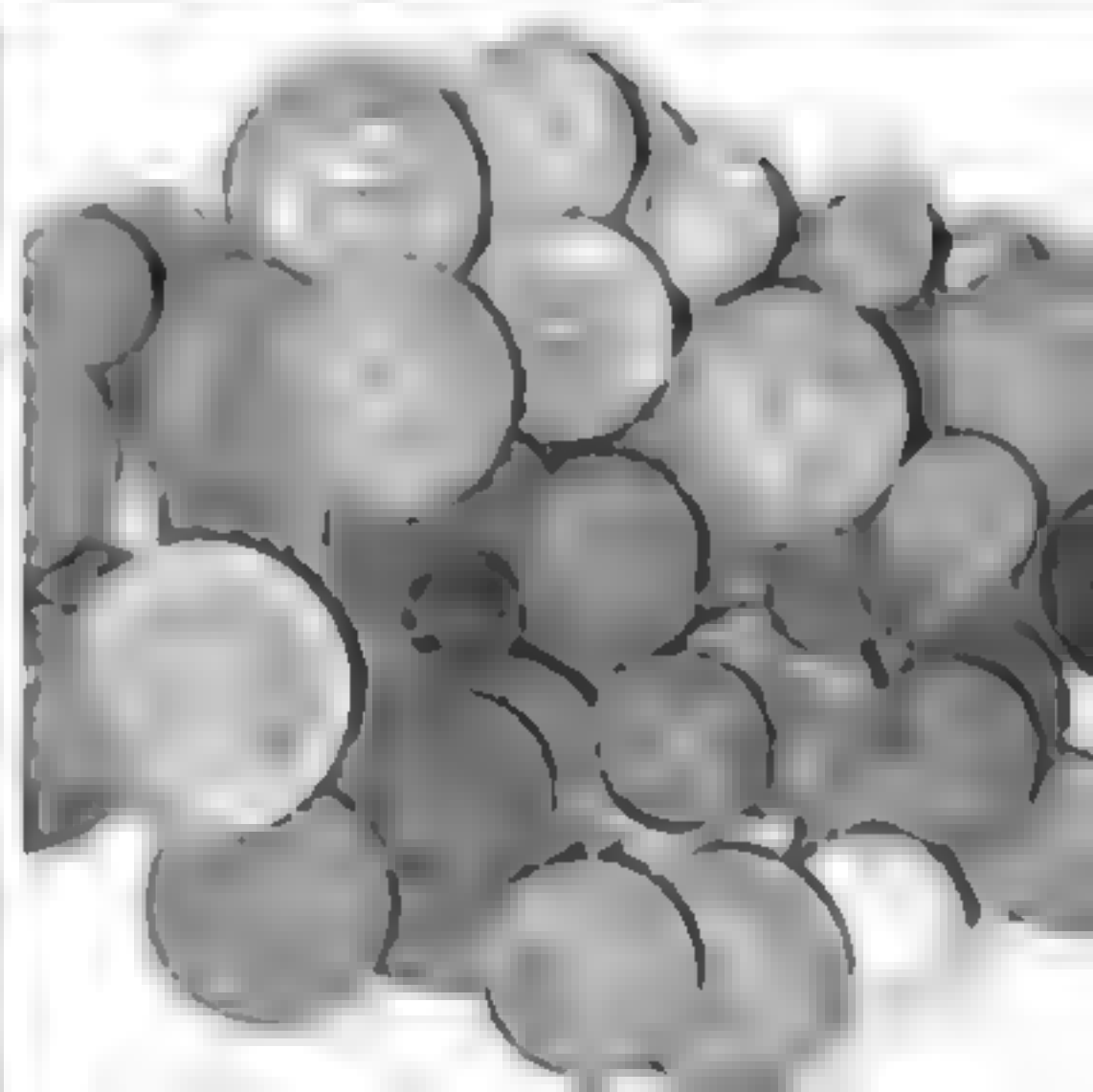
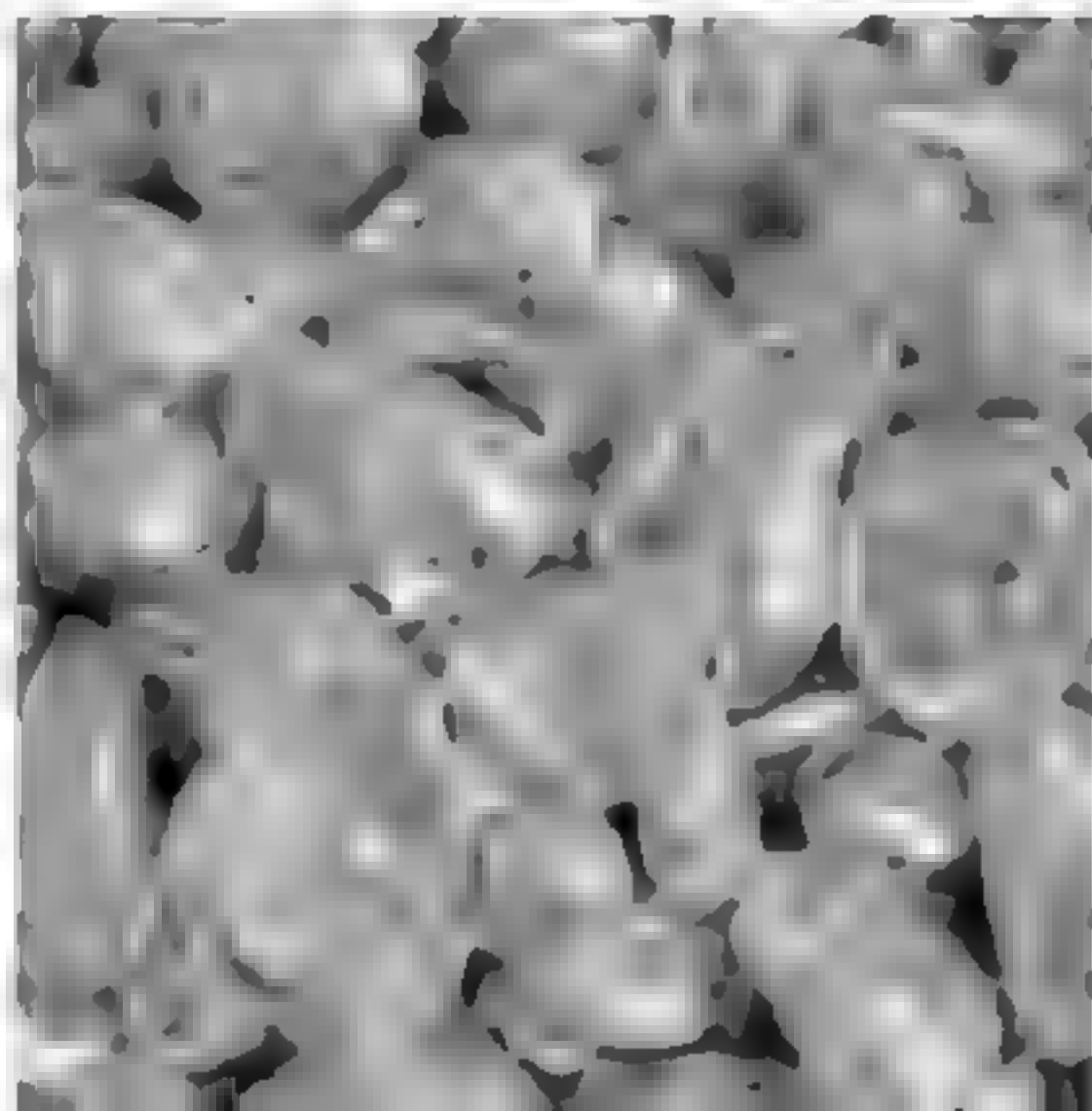
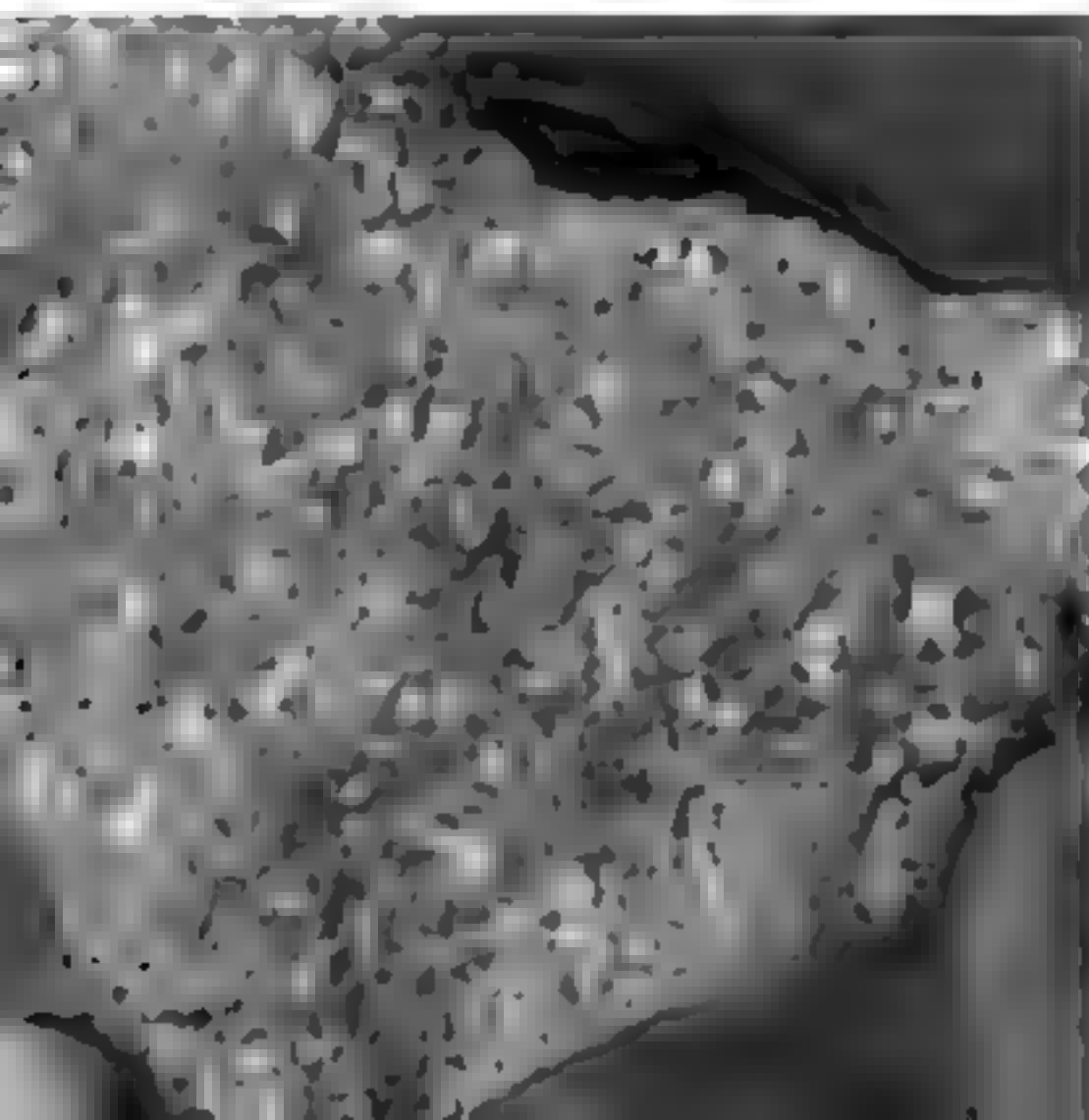
اس حدیث کی راوی ام سلمہ ہے۔

چاندی کا رنگ دودھیا سفید ہوتا ہے۔ یہ ایک ملائم قسم کی دھات ہے۔ یہ زمین سے دیگر دھاتوں کے ساتھ ملی ہوئی ذرات کی صورت میں برآمد ہوتی ہے۔ جسے بعد ازاں ریفاکٹری میں دیگر دھاتوں سے جدا کیا جاتا ہے۔ چاندی پہ موسمی اثرات جلد اثر انداز نہیں ہوتے۔ تاہم میک اپ اور پرفیومز وغیرہ میں استعمال ہونے والے کیمیکلز سے اس کا رنگ سیاہ ہو جاتا ہے۔ اس کو پانی کی صورت میں تحلیل کرنے کے لئے نائٹریک ایسڈ (شورے کا تیزاب) استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ باقی سب دھاتوں کے ساتھ مکس بھی ہو سکتی ہے اور بعد ازاں ان کو جدا جدا کرنا بھی ممکن ہے۔ چاندی اور دیگر دھاتوں کے مرکب کو اگر تیز آگ میں پگھلایا جائے تو آہستہ آہستہ دیگر تمام دھاتوں کے ساتھ ساتھ چاندی بھی جل جاتی ہے۔ اس کا ایٹمی وزن 108 ہے اور اس کا ایٹمی نمبر 47 ہے۔ سونا کی طرح چاندی بھی اتنی ہی قدیم ہے جتنا کہ علم تاریخ۔ کیوں کہ قرآن میں اور دیگر مذہبی اور تاریخی کتابوں میں اس کا ذکر ملتا ہے۔ دنیا کے مختلف علاقوں میں آثار قدیمہ سے بھی اس کی موجودگی کے شواہد ملتے ہیں اور ہر دور میں اس کی اہمیت مسلم رہی ہے۔ سونا کی طرح چاندی بھی دنیا کے کئی ممالک میں پائی جاتی ہے جن میں اکثریت مسلم ممالک کی ہی ہے اور ان میں پاکستان بھی شامل ہے۔ پاکستان کے صوبہ بلوچستان میں تیل اور تانبہ کے علاوہ سونے اور چاندی کے بھی وسیع ذخائر ہیں تاہم ابھی تک اس کو نکالنے کا باقاعدہ آغاز نہیں کیا گیا۔

چاندی پانی سے 10.50 گنا بھاری ہوتی ہے یعنی کہ اس کی سپیسفک گریوٹی 10.50 ہے۔
 چاندی 960.50 سینٹی گریڈ درجہ حرارت پر پگھلتی ہے یعنی کہ اس کا میلنگ پوائنٹ 960.50 سینٹی گریڈ ہے۔
 چاندی 1950 سینٹی گریڈ درجہ حرارت پر ابلنے لگتی ہے یعنی کہ اس کا بوائلنگ پوائنٹ 1950 سینٹی گریڈ ہے۔

چاندی کو زیورات کے علاوہ طب، ایلوپیتھک اور ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں دوائیوں کے طور پہ استعمال میں لایا جاتا ہے۔ چاندی کے ورق عام کھانے والی چیزوں پہ لگائے جاتے ہیں۔ دور جدید میں اس کا استعمال الیکٹرونکس کے پرزہ جات کی تیاری میں بھی کیا جاتی ہے جیسے موبائل، گھڑیوں اور کمپیوٹر وغیرہ قابل ذکر ہیں۔ زمانہ قدیم میں اس کے برتن، آرائشی سامان، بادشاہوں کے تخت، اسلحہ کے اوپر نقش نگار، مورتیوں اور بت وغیرہ بنانے کے آثار ملتے ہیں۔ عرب ممالک میں اب بھی چاندی کے خنجر تلواریں اور چھڑیاں بنائی جاتیں ہیں ماضی بعید اور قریب میں سکہ اور کرنسی کے طور پہ چاندی بھی استعمال کیا جاتی تھی اور دیگر ملکوں سے لین دین میں سونا کے ساتھ ساتھ اس کا بھی استعمال ہوتا تھا۔

(81)



سونہ کو انگریزی میں گولڈ عربی میں ذہب اور لاطینی زبان میں اورم کہا جاتا ہے۔ اس کا رنگ شوخ سنہری ہوتا ہے۔ یہ ایک ملائم قسم کی دھات ہے۔ یہ زمین سے دیگر دھاتوں کے ساتھ ملا ہوا ذرات کی صورت میں پایا جاتا ہے جسے بعد ازاں ریفاعری میں دیگر دھاتوں سے جدا کیا جاتا ہے۔ یہ ایک ایسی نفیس قسم کی دھات ہے جس پہ موسمی اثرات اثر انداز نہیں ہوتے۔ اس پر عام تیزابیات اور الکلی اثر انداز نہیں ہوتے۔ اس کو پانی کی صورت میں تحلیل کرنے کے لئے ایکواریجیا کو استعمال کیا جاتا ہے جو کہ دو مختلف "ناٹرک ایسڈ" (شورے کا تیزاب) "ہائیڈر کلورک" (نمک کا تیزاب) تیزابوں کا مرکب ہوتا ہے۔

یہ باقی سب دھاتوں کے ساتھ مکس بھی ہو سکتا ہے اور بعد ازاں ان کو جدا جدا کرنا بھی ممکن ہے۔ سونہ اور دیگر دھاتوں کے مرکب کو اگر تیز آگ میں بگھلایا جائے تو آہستہ آہستہ سونے کے علاوہ دیگر تمام دھاتیں جل جاتیں ہیں۔

اس کا ایٹمی وزن 196.97 ہے اور اس کا ایٹمی نمبر 79 ہے۔ سونہ اتنا ہی قدیم ہے جتنا کہ علم تاریخ۔ کیوں کہ قرآن میں اور دیگر مذہبی اور تاریخی کتابوں میں اس کا ذکر ملتا ہے۔ دنیا کے مختلف علاقوں میں آثار قدیمہ سے بھی اس کی موجودگی کے شواہد ملتے ہیں اور ہر دور میں اس کی اہمیت مسلم رہی ہے۔ سونہ دنیا کے کئی ممالک میں پایا جاتا ہے جن میں اکثریت مسلم ممالک کی ہی ہے اور ان میں پاکستان بھی شامل ہے۔ پاکستان کے صوبہ بلوچستان میں تیل اور تانبہ کے علاوہ سونے کے بھی وسیع ذخائر ہیں تاہم ابھی تک اس کو نکالنے کا باقاعدہ آغاز نہیں کیا گیا۔

سونے میں موجود چاندی کو الگ کرنے کو انگریزی میں gold parting کہتے ہیں۔ انسان نے سونے میں سے چاندی الگ کرنے کا فن لگ بھگ 2,600 سال پہلے لیڈیا (ترکی) میں دریافت کر لیا تھا اور سونے کے سکے بنانے شروع کیے۔

سونا 1064 ڈگری سنٹی گریڈ پر پگھلتا ہے۔ جب سونے کو پگھلایا جاتا ہے تو اس میں موجود بہت ساری دھاتیں جیسے زنک اور قلعی وغیرہ ہوا کی آکسیجن سے مل کر آکسائیڈ میں تبدیل ہو جاتی ہیں، جو اوپر تیرنے لگتا ہے اور باسانی الگ کیا جاسکتا ہے۔ لیکن اتنی سخت حرارت پر بھی سونا آکسائیڈ بناتا ہے، نہ ہی چاندی۔ یعنی سونے کو جلانے سے کئی دوسری کثافتیں تو الگ ہو جاتی ہیں، مگر چاندی الگ نہیں ہوتی۔ کچی کے طریقے (Cupellation) سے سیسہ بھی الگ کیا جاسکتا ہے، مگر چاندی پھر بھی الگ نہیں ہوتی۔

سونا پانی سے 19.32 گنا بھاری ہوتا ہے یعنی کہ اس کی سپیسفک گریوٹی 19.32 ہے۔ سونا 1065 سینٹی گریڈ درجہ حرارت پر پگھلتا ہے یعنی کہ اس کا میلٹنگ پوائنٹ 1065 سینٹی گریڈ ہے۔ سونا 2600 سینٹی گریڈ درجہ حرارت پر ابلنے لگتا ہے یعنی کہ اس کا بوائلنگ پوائنٹ 2600 سینٹی گریڈ ہے۔

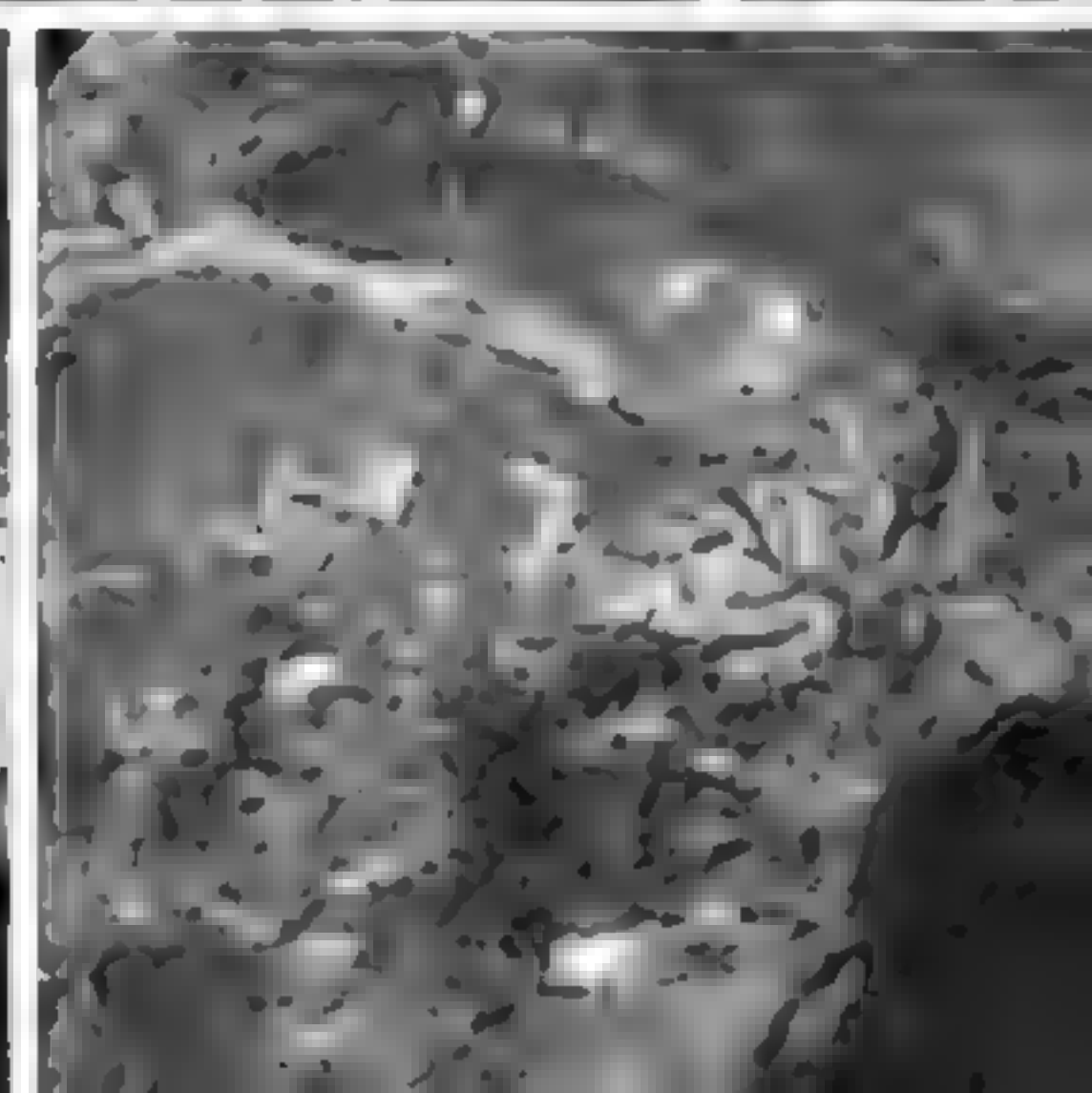
اسی سونے کو پلائینیم کے ساتھ ایک مخصوص مقدار میں ملا کر سفید سونا یا وائٹ گولڈ کا نام دیا جاتا ہے۔ دنیا کے کچھ ممالک میں وائٹ گولڈ کے زیورات کا رواج ہے۔

سونا کو زیورات کے علاوہ طب، ایلوپیتھک اور ہومیوپیتھک طریقہ علاج میں دوائیوں کے طور پر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ دور جدید میں اس کا استعمال الیکٹرونکس کے پرزہ جات کی تیاری میں بھی کیا جاتا ہے جیسے موبائل، گھڑیوں اور کمپیوٹر وغیرہ قابل ذکر ہیں۔ زمانہ قدیم میں اس کے برتن، آرائشی سامان، بادشاہوں کے تخت، اسلحہ کے اوپر نقش نگار، مورتیوں اور بت وغیرہ بنانے کے آثار ملتے ہیں۔ ماضی بعید اور قریب میں سکھ اور کرنسی کے طور پر سونا استعمال کیا جاتا تھا اور دیگر ملکوں سے لین دین میں سونا کا ہی استعمال ہوتا ہے۔ دنیا کی قیمتی دھات ہونے کی وجہ سے آج بھی بینک ممالک اور حکومتیں اپنے اثاثہ میں سونے کی موجودگی کو یقین بناتی ہیں۔

مصنوعی سونا اور چاندی :-

سونا اور چاندی دونوں قدرتی دھاتیں ہیں۔ دنیا میں ایسے لوگ بھی پائے جاتے ہیں جو ان دونوں دھاتوں کو مصنوعی طریقہ کار یا مزید دھاتوں کی ہیئت کو بدل کر سونا اور چاندی بنانے کی کوشش میں مصروف ہیں۔ ان کو کیمیا گر کہا جاتا ہے ایسے لوگ تقریباً ہر معاشرے میں پائے جاتے ہیں۔ اس طبقہ میں سونا کو عموماً شمس اور چاندی کو قمر کہا جاتا ہے ان کے متعلق مزید تفصیل ان کا حاصل اور اس حوالے سے اپنے اور اپنے آباء کے ذاتی تجربات اور دیگر بہت کچھ ان شاء اللہ جلد ہی قارئین کی خدمت میں پیش کیا جائے گا۔

(84)



دیگر نام:-

عربی اور فارسی میں خیار شبنبر، سندھی میں چمکنی، بنگالی میں سونڈالی، سنسکرت میں سورنکا، نیپالی میں راج برکش اور انگریزی میں پر جنگ کینیا کہتے ہیں۔

ماہیت:-

املتاس کا درخت دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک درمیانے قد کا خوبصورت درخت جو لگ بھگ پندرہ فٹ کا ہوتا ہے۔ اور دوسرا 25 سے 30 فٹ کے قریب پہاڑی علاقوں میں ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں بہت زیادہ ہوتی ہیں۔ شاخوں سے ایک طرح کا رس نکلتا ہے۔ جو سرخ رنگ کا اور جم جاتا ہے۔ اس کے پتے ہوتے ہیں جو سردیوں میں جھڑ جاتے ہیں۔ اس کا اگلا سرائو کدار ہوتا ہے۔ پھلی کے اندر سیاہ رنگ کے روپے کے برابر نگیاں جن کو گودو کہا جاتا ہے۔ گودا اور پوست دو استعمال کیا جاتا ہے۔

رنگ:-

گودا سیاہ بدبودار، بیج سفید بغیر بو کے پھول زرد۔

ذائقہ:-

شیریں لیکن بدمزہ اور بدبودار ہوتا ہے۔

مقام پیدائش:-

یہ زمانہ قدیم سے برصغیر کا درخت ہے۔ وید طب والے سے اس کے افعال جانتے تھے لیکن یونانیوں کو اس کا علم نہ تھا اور عربوں کے توسط سے یونانیوں کو اس کا علم ہے۔ یہ پاکستان، ہندوستان، جزائر غرب الہند، برازیل، اور افریقہ کے گرم حصوں میں پایا جاتا ہے۔

دیگر نام۔

مغز فلوس خیار شنبہ، مغز املتاس فارسی میں غسل خیار شنبہ اس کی ماہیت اوپر پھلی میں بیان کردی گئی ہے۔

ماہیت۔

گرم تر درجہ اول بعض کے نزدیک معتدل۔

مزاج۔

مسہل۔ ملین سینہ، محلل اورام خصوصاً اورام حلق۔

استعمال۔

مناسب ادویہ کے ہمراہ ہر ایک خلط کا مسہل ہے بطور مسہل ہر ایک عمر اور ہر ایک حالت حتیٰ کہ حاملہ عورتوں کو بھی استعمال کرا سکتے ہیں۔ کھانسی دمہ اور سینہ کی خشکی کو دور کرنے کیلئے اس کا لعوق بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ ورموں کو تحلیل کرنے کیلئے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ وجع المفاصل اور نقرس میں بھی اس کا ضماد مستعمل ہے۔ ورم جگر، یرقان معدہ و جگر اور بخاروں میں بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ املتاس کو گنے یا آملہ کی رس کیساتھ دینے سے یرقان دور کرتا ہے۔ اورام حلق مثلاً خناق وغیرہ میں آب مکویا شیر گاؤ کے ہمراہ اس کا جو شانہ بنا کر غرغرے کرانا بہت مفید ہے۔ املتاس کی پھلی کو جلا کر کوئلہ کر لیں اور پھر باریک پیس لیں یہ مناسب بدرقہ کے ہمراہ دمہ کھانسی کیلئے مفید ہے۔ مدر حیض اور معطل ولادت ہے گودہ املتاس کو تنہا دینے سے پیٹ میں مروڑ پیدا ہوتا ہے۔ اس لئے اس کو روغن بادام یا شیرہ بادام ملا کر دیتے ہیں۔

نوٹ۔ مغز املتاس کو جوش دینے سے اس کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے۔

نفع خاص مسہل اخلاط ثلاثہ اور ملین صدر۔

مضر۔
ذہرو مروڑ پیدا کرتا ہے۔

مصلح۔ مسطکی، انیسوں اور روغنیات،

بدل۔ تربد اور ترنجبین (اسہال کیلئے)

مقدار خوراک۔ دو تولہ سے چار تولہ (چالیس گرام تک)

املتاس کا پوست :-

ماہیت۔ املتاس کے پوست سے مراد پھیلی کا بیرونی چھلکا جو سخت اور بھورا یا سیاہی مائل ہوتا ہے۔ اور یہ بھی بطور دوا مستعمل ہے۔

مزاج۔ گرم و خشک درجہ دوم۔

افعال۔ مدر حیض، مخرج جنین و مٹھیہ۔

استعمال۔ پوست املتاس کو زعفران اور عرق گلاب کے ہمراہ اخراج جنین و اخراج مٹھیہ میں اس کا جو شانہ مناسب ادویہ کے ساتھ مستعمل ہے۔ اس کے علاوہ زیادہ احتباس حیض اور عسر حیض میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص۔ مدر حیض۔

مضر۔ مسقط جنین۔

مقدار خوراک۔ چھ سے دس گرام تک (چھ سے ایک تولہ)

مشہور مرکبات۔

لعوق خیار شنبہ۔

(88)



دیگر نام۔

عربی می سم الفار یا شک فارسی میں مرگ موش ہندی میں سنگھیا انگریزی میں آرسینک اور گجراتی میں شومل کھار کہتے ہیں۔

ماہیت۔

سنگھیا معدنی گندھک سرمہ سیاہ اور سونا مکھی کے ہمراہ کان سے نکلتا ہے خالص حالت میں بہت کم نکلتا ہے۔ ناخالص حالت میں اس کو خالص قسم کی بھٹی میں آنچ وغیرہ دیتے ہیں۔ تو گندھک اور لوہا وغیرہ میں پگھل کر علیحدہ ہو جاتا ہے۔ سنگھیا آکسیجن کے ہمراہ بخارات بن کر ٹھنڈی جگہ جمع ہو کر جم جاتا ہے۔ اس کا ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔

اقسام سنگھیا۔ اس کی کئی اقسام ہیں۔ ۱۔ بلوری ۲۔ دودھیا بہترین قسم سمجھی جاتی ہے۔ بلوری قسم تیس گنا اور دودھیا قسم اسی گنا پانی میں حل ہو جاتا ہے۔

مزاج۔ گرم خشک درجہ چہارم۔ (زہر قاتل)

افعال۔ مقوی بدن مقوی اعصاب و باہ، دافع امراض، بلغمی و ریاحی مقوی معدہ، مصفی خون، دافع حمیات قاتل جراثیم اکال مجفف قلت الدم۔

استعمال -

سکھیا کو ضعف بدن قلت الدم ضعف معدہ، لقوہ وجع المفاصل عرق النساء درد کمر سرفہ ضیق النفس اور دیگر بلغمی امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔
مصفی خون ہونے کے باعث جذام آتشک برص اور دیگر امراض فساد خون و جلدیہ میں مستعمل ہے۔

بخاروں کے علاج میں سکھیا کو ایک خاص اہمیت حاصل ہے۔ خاص طور پر نوبتی بخاروں بلغمی بخاروں میں کھلاتے ہیں اور مقوی باہ ادویات میں شامل کرتے ہیں۔

اکال ہونے کے باعث بعض جلدی امراض کے مرہم میں بھی ملائے ہیں۔ بواسیری مسوں کے گرانے کیلئے بٹلاء مستعمل ہے۔ اور مقوی باہ طلاؤں میں شامل کرتے ہیں۔

نفع خاص۔ مقوی باہ وجع المفاصل -
مضر۔

زہر قاتل ہے۔
مصلح۔ روغن زرد کتھ

بدل۔ ایک قسم دوسرے کی بدل ہے۔

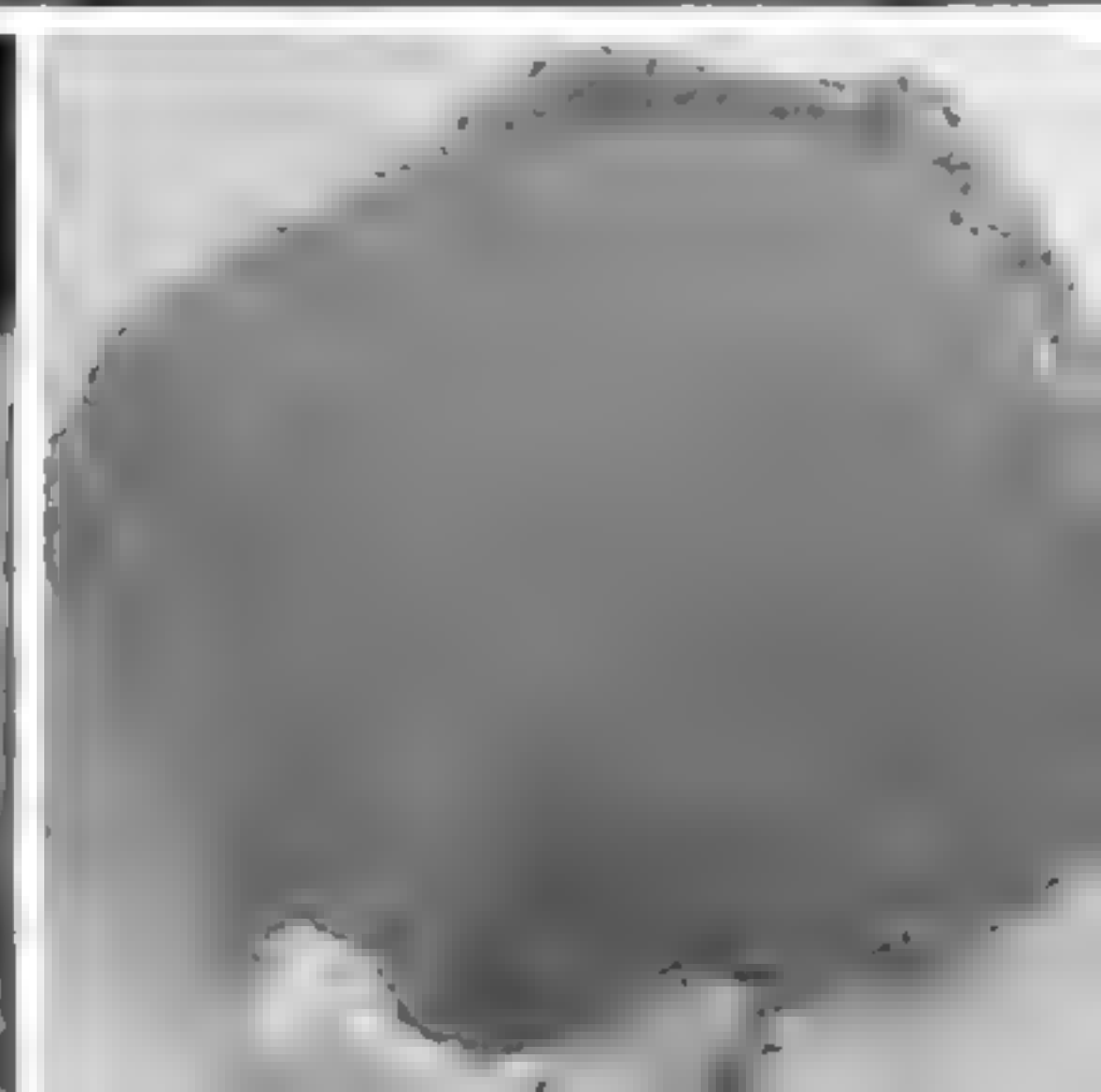
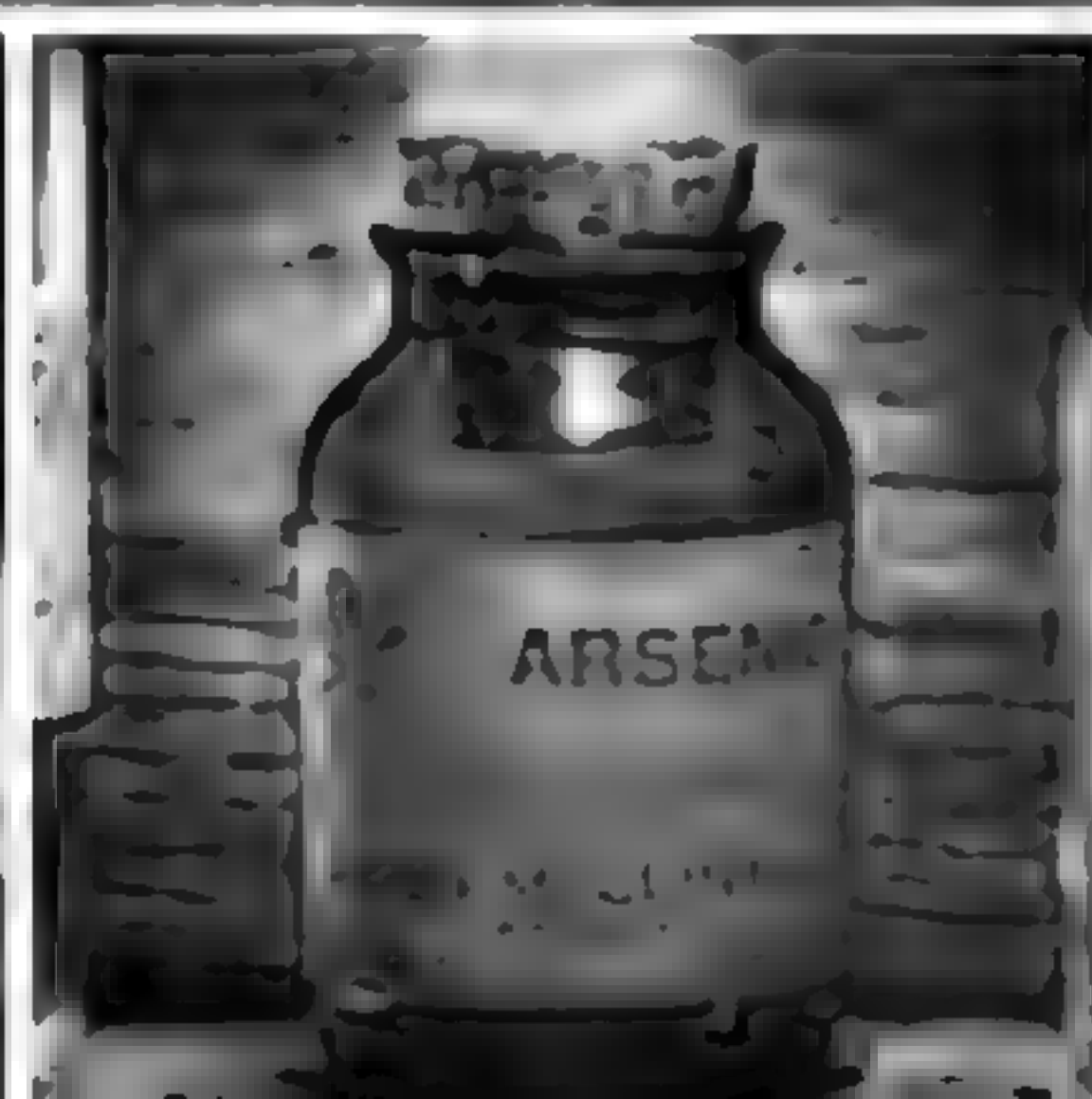
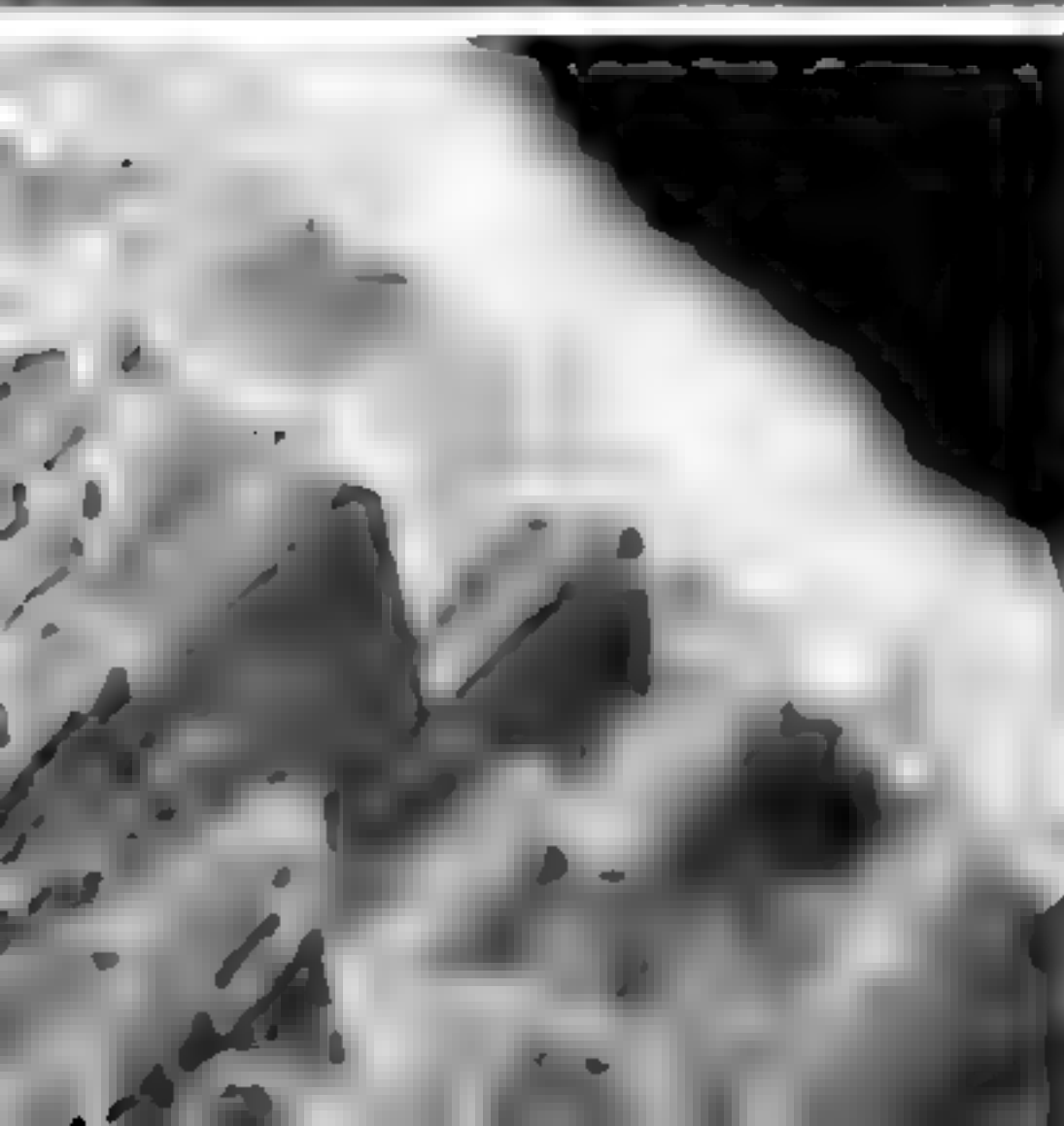
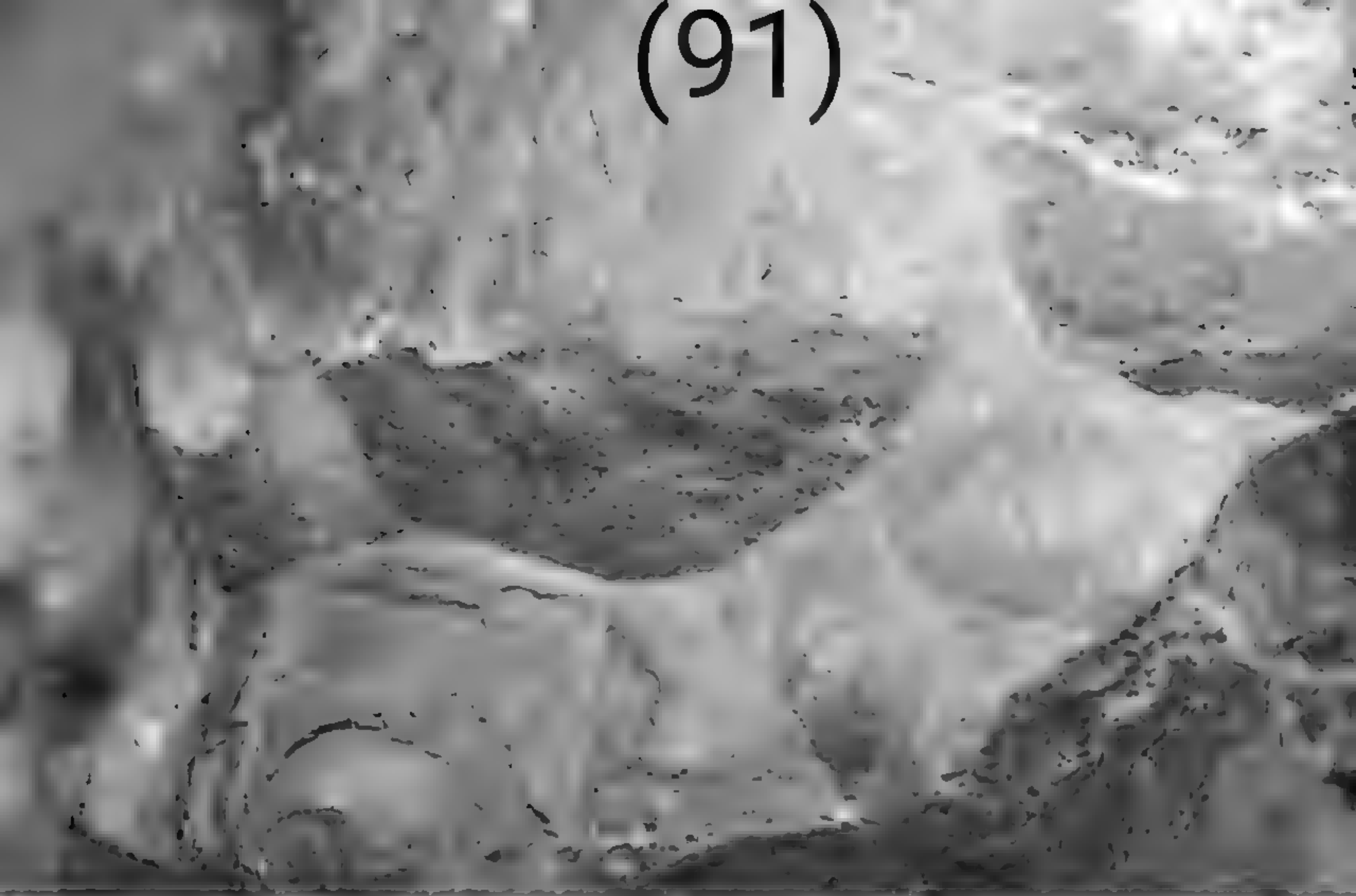
کشتہ سکھیا۔۔ کشتہ سم الفار زیادہ تر کشتہ ہی اندرونی طور پر امراض مذکورہ میں استعمال کرتے ہیں۔ دونوں صورتوں میں احتیاط اور معالج کا مشورہ ضروری ہے۔ باہ اور اعصاب کی خاص دوا ہے۔

مقدار خوراک۔

سکھیا کی چاول کے سولہواں حصہ سے تیسرے حصے تک ہمراہ دودھ۔۔
کشتہ سکھیا کی مقدار خوراک ایک سے دو چاول ہمراہ دودھ یا مکھن وغیرہ سے۔ یہ کشتہ زہریلا ہے۔ معینہ مقدار خوراک سے زیادہ ہرگز استعمال نہ کریں۔

خاص بات۔ اس کے مرکبات ایلوپتھی میں بھی استعمال کئے جاتے ہیں اور آرسینک ہو میو پتھیک میں بھی استعمال ہوتا ہے۔ جو عام بخاروں سے لے کر کینسر تک کی دوا ہے۔

(91)



دیگر نام:-

لاٹینی میں نکس وامیکا عربی میں اذراقی فارسی میں حب الفرب گجراتی میں کجرا بنگالی میں کچیلہ اور انگریزی میں "پاترن نٹ" یا ڈاگ پواترن کہتے ہیں۔

ماہیت:-

کچیلہ کا درخت عموماً چالیس سے پچاس فٹ اونچا ہوتا ہے۔ یہ ہر موسم میں ہرا بھرا رہتا ہے اس کی شاخیں پتلی لیکن کافی مضبوط ہوتی ہیں۔ تنا اگر کاٹا جائے تو پہلے سفید بعد میں زردی مائل بھورا ہو جاتا ہے۔ پتے آم کی یا جامن کی طرح ملائم چمک دار چکنے دو سے تین انچ لمبے اور دو انچ چوڑے ہوتے ہیں ان سے بدبودار رس نکلتا ہے۔ جو زہریلا ہوتا ہے۔ پھول سردی اور موسم بہار میں دو دفعہ لگتے ہیں۔ جو چھوٹے سبزی مائل زرد اور ہلدی کی بو ہوتی ہے۔ اطباء نے اس کو زہریلا کہا ہے۔ جو مدبر کرنے کے درمیان نکال دیا جاتا ہے۔

مقام پیدائش:-

یہ عرب کے علاوہ اڑیسہ مان بھوم مدراس کوچین ٹراونکور ساحل مالابار اور لنکا اور برما کے جنگلات میں خود رو ہوتا ہے۔

مزاج:- گرم خشک۔۔۔ درجہ دوم۔

افعال:- دافع امراض بلغمیہ و عصبانیہ محرک و مقوی قلب۔ مصفی خون مقوی باہ منفث بلغم محرک و مقوی قلب محلل اور ام۔

استعمال :-

معدہ کی غشا مخاطی کی طرف کچلہ دوران خون کو زیادہ کرتا ہے۔ جس کی وجہ سے معدیہ رس زیادہ ہو کر بھوک بڑھ جاتی ہے اور ہاضمہ کو تیز کر دیتی ہے اور مسہل تاثیر پیدا کرتی ہے۔ کم مقدار میں قلب و عضلات میں تحریک پیدا کرتی ہے۔ اور لقوہ درد کمر عرق النساء نقرس میں بکثرت اندرونی و بیرونی مستعمل ہے۔ مقوی اعصاب و باہ ہونے کی وجہ سے ضعف باہ میں صدیوں سے مستعمل دوا ہے منفث بلغم ہونے کے باعث سرفہ ضیق النفس اور مرض سل میں بھی بکثرت استعمال ہوتا ہے۔ استرخائے مثانہ کی وجہ سے باز بار پیشاب آنے کیلئے خاص دوا ہے۔ مصفی خون ہونے کے باعث آتشک جیسے امراض فساد خون میں کھلایا جاتا ہے۔

خاص استعمال :-

کچلہ مدبر کے استعمال سے منشیات مثلاً بھنگ افیون اور ہیروئن وغیرہ کی عادت ختم ہو جاتی ہے۔ اور تمام طاقتیں بحال ہو جاتی ہیں۔

بیرونی استعمال :-

محلل ہونے کی وجہ سے اور ام پر خصوصاً طاعون کی گلٹی پر اس کو گھس کر طلاء کرتے ہیں۔ بواسیری مسوں میں خارش ہو تو اسے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ مسوں پر لگاتے ہیں اور وجع المفاصل وغیرہ کے لئے روغن کنجد میں اس کو جلا کر مالش کرتے ہیں۔

تدبیر علاج سمیت :-

سٹامک ٹیوب سے معدہ کو دھوئیں یا بار بار قے کرائیں اور تشنج سے قبل دودھ اور گھی بار بار پلائیں یا کوئی مقوی دواء دے کر قے کرائیں پھر پوٹاشیم برومائیڈ ایک ڈرام ایک گلاس پانی میں ملا کر پلائیں اگر سانس بند ہونے کا خطرہ ہو تو مصنوعی تنفس جاری کریں اس کے بعد مناسب ادویہ کے علاج کریں۔

نفع خاص :- مقوی اعصاب و باہ۔

مضر :- غیر مدبر اور تشنج پیدا کرتا ہے۔

مصلح :- شکر لعابات روغنیات۔

بدل :- بھلانوں

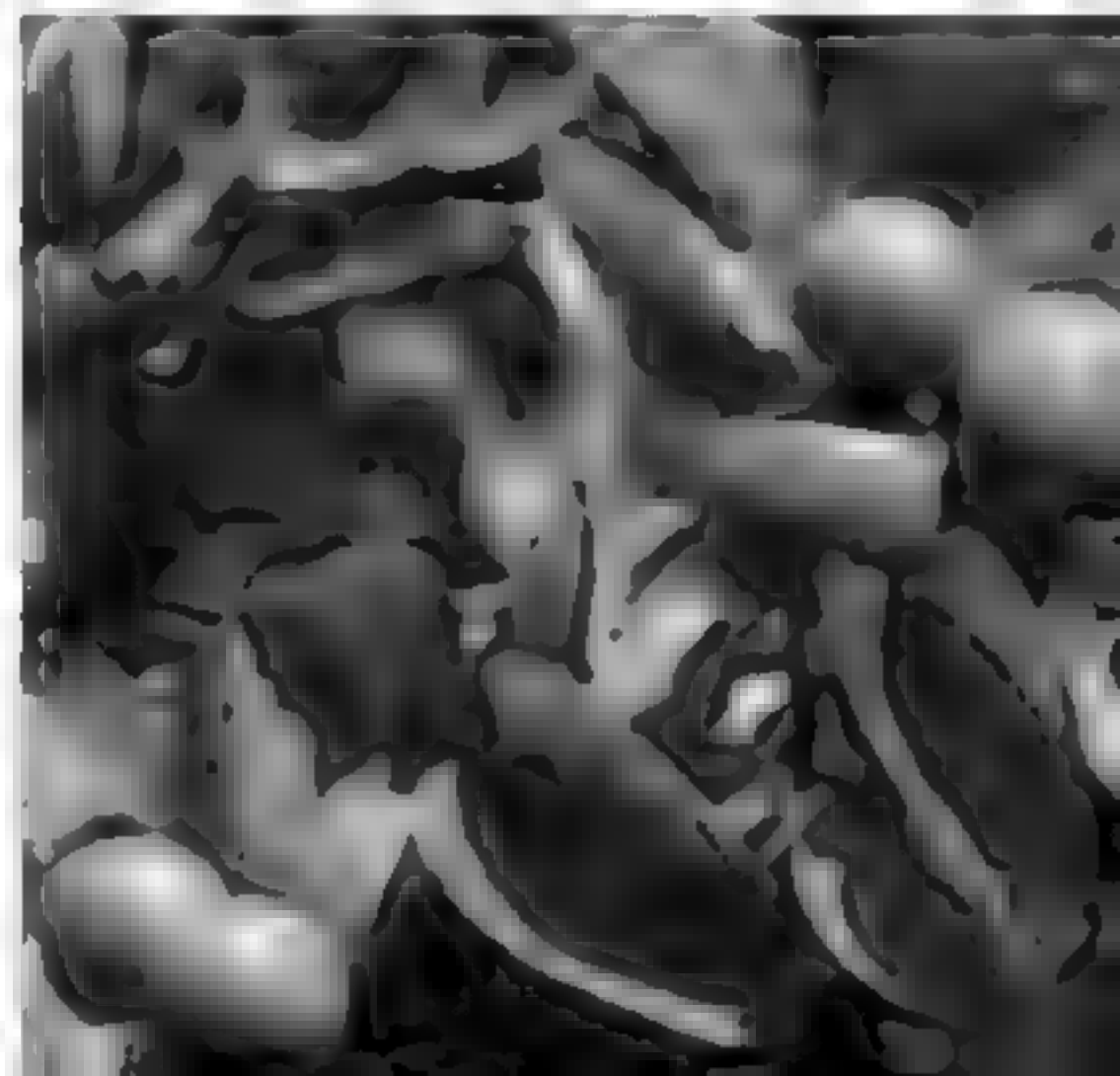
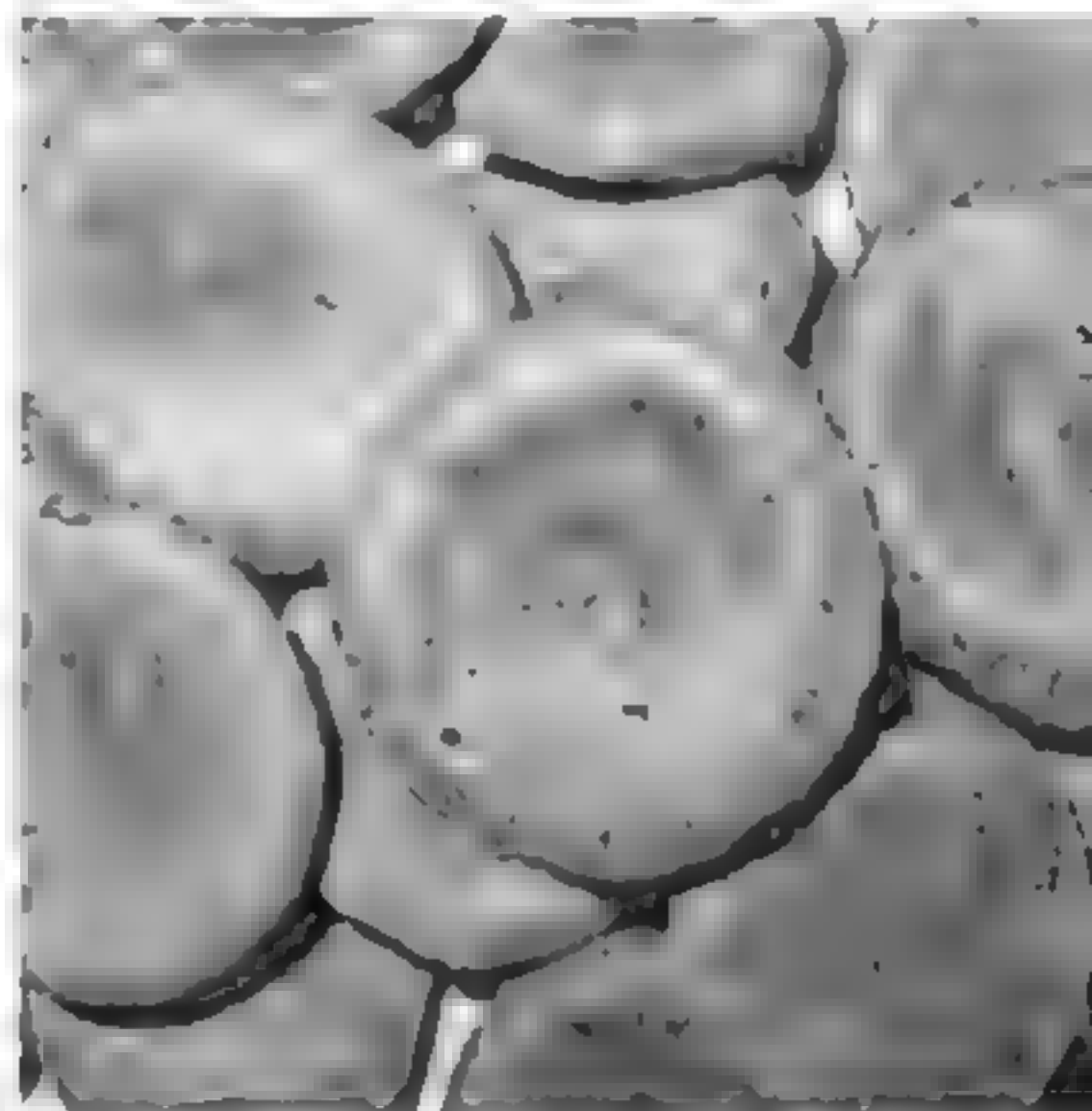
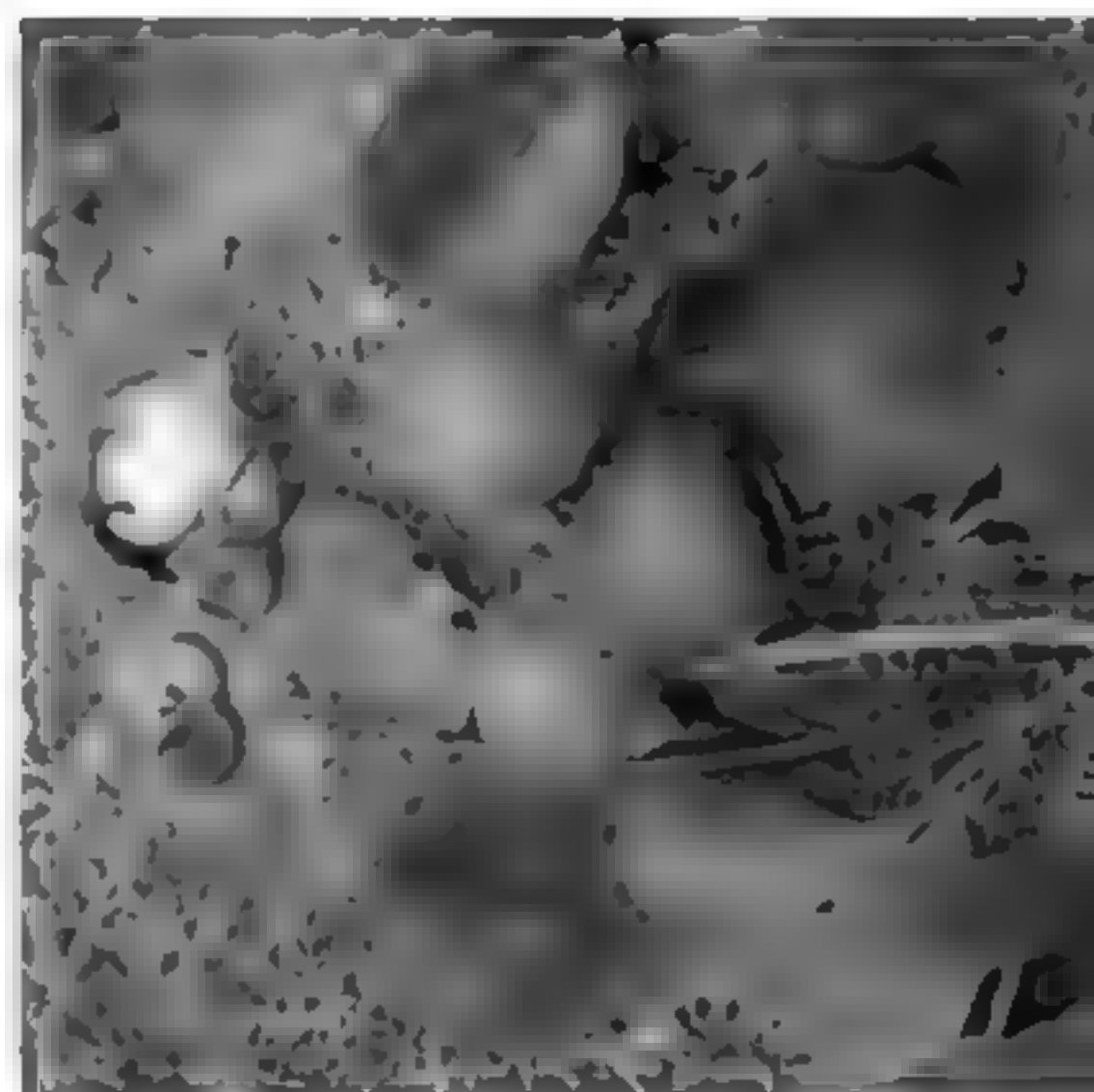
مقدار خوراک :- آدھ رقی سے ایک رقی تک کچھ مدبر۔

مشہور مرکب :- معجون اذارای، حب اذارای، روغن کچھ۔

جوہر کچھ :-

اس کی وجہ سے خون آکسیجن کی مقدار بڑھ جاتی ہے۔ اور کاربانک ایسڈ گیس کی مقدار گھٹ جاتی ہے۔ لیکن زیادہ مقدار میں بھی یہ زہر قاتل ہے۔

(95)



دیگر نام۔

عربی میں خصیتہ الثعلب فارسی میں خانہ روباہ روباہ ہندی میں ثعلب مصری کاغانی میں بیر غندل بنگالی میں مسالم مچھری۔

ماہیت۔

ثعلب مصری کے پودے کو جب پھول لگتے ہیں تو یہ ایک سے دو فٹ اونچا ہوتا ہے۔ پتے جڑ کے نزدیک سے نکلتے ہیں اور بر چھگی کی نوک کی شکل کے ہوتے ہیں۔ اور دو سے پانچ انچ لمبے ہوتے ہیں۔ پھول دو تین انچ لمبے اور گلابی رنگ کے اور شاخوں کے سروں پر بہت اکٹھے لگتے ہیں۔ جڑ ہاتھ کے نیچے کی طرح اس کو ثعلب پنچہ کہتے ہیں یا بالکل گول جس کو ثعلب مصری کہا جاتا ہے۔ پھول اس کو مارچ میں لگتے ہیں۔

مقام پیدائش۔

یہ سطح سمندر سے تین ہزار سے سولہ ہزار میٹر بلندی پر ہوتی ہے۔ ہندوستان کے علاوہ پاکستان افغانستان مصر روم میں پیدا ہوتی ہے۔ مشہور مصر کی ہے لیکن رومی زیادہ بہتر ہے۔

اقسام

ثعلب مصری کی کئی اقسام ہیں۔ ثعلب ہندی ثعلب مصری، ثعلب پنچہ ثعلب لاہوری اور اقسام اور ایلوفیا وغیرہ۔

مزاج۔

مولد و مغلظ منی مسمن بدن مقوی اعصاب مقوی باہ۔

استعمال۔

ثعلب مصری کو زیادہ تر سفوف کر کے تقویت باہ تولید و تغلیظ منی کے لئے دودھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔ مقوی و مسک ہے پٹھوں کو قوت دیتا ہے اکثر سفوف مقوی باہ معاجین میں ثعلب کو شامل کرتے ہیں۔ تازہ ثعلب کا مربہ بناتے ہیں۔ اس کا باریک سفوف چمچہ خرد ایک پیالہ بھر دودھ میں ملا کر فرنی پکائی جائے تو نہایت مقوی غذا بن جاتی ہے۔

حکیم علوی خان کا قول ہے کہ تازہ ثعلب مفید ہے اور جب خشک ہو جاتی ہے تو اس کا فعل باطل ہو جاتا ہے۔ ثعلب کی شاخ اور پتوں کو تیل میں پکا کر لگانا باہ کیلئے فائدے مند ہے۔ یہ فالج لقوہ اور امراض بلغمی کیلئے مفید ہے۔

نفع خاص۔ مقوی باہ مولد و مغلظ منی

مضر۔ قم معدہ اور گرم مزاجوں کیلئے۔

مصلح۔
آب کاسنی سکنجین۔

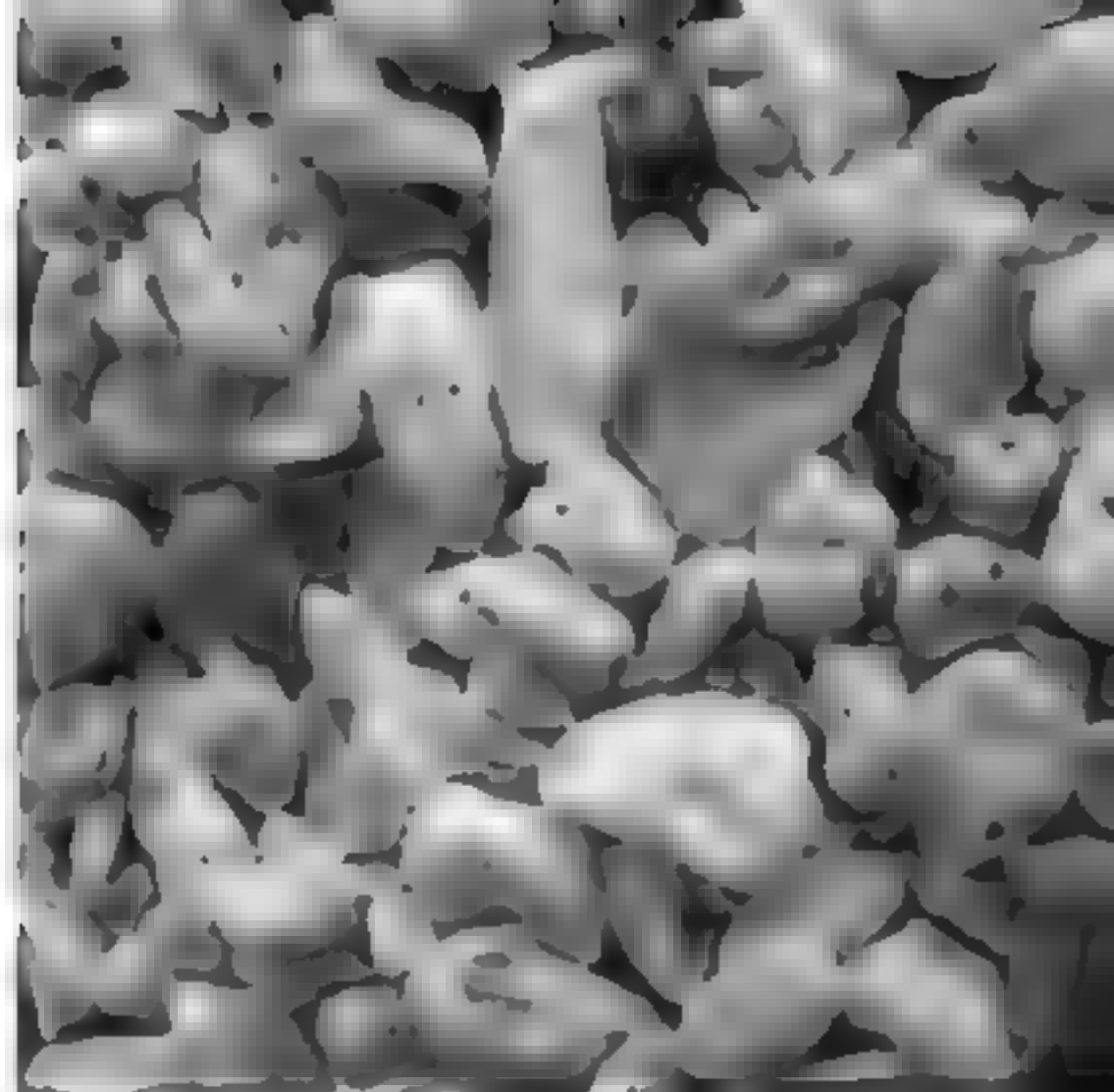
بدل۔
بوزیدان۔

مزید تحقیق۔ ثعلب مصری اعلیٰ قسم میں زیادہ جز گوشت کو ہوتا ہے جو کہ تقریباً 48 فیصد جوہر 28 فیصد شکر ایک فیصدی راکھ دو فیصدی فاسفیٹ کلورائیڈ پوٹاشیم کیلشیم ایلومین و غیرہ پائے جاتے ہیں۔

مقدار خوراک۔
تین سے پانچ گرام۔

مشہور مرکب۔
معجون ثعلب سفوف الثعلب معجون مغلظ و غیرہ۔
سفوف شاہی خاص معجون الخاص اور جوارش مقوی۔

(98)



ماہیت :-

یہ ایک مشہور ترکاری ہے۔ جس کی بیل درمیان سے دھلگے کی طرح بہت لمبی ہوتی ہے۔ اور پتے پھٹے ہوئے کھر درے ان پر کانٹے ہوتے ہیں پھول زرد رنگ کے جو نرم اور خوبصورت ہوتے ہیں۔ پھل یعنی کریلہ ایک انچ سے لے کر پانچھ چھ انچ تک لمبے دونوں سروں پر پتلے اور درمیان سے موٹے ہوتے ہیں۔ کریلے کے اوپر چھوٹے پھوڑوں کی طرح ابھار ہوتے ہیں۔ تخم کدو کی طرح اور کھر درے ہوتے ہیں لیکن دوسری قسم کے کریلے پتلے اور کافی لمبے ہوتے ہیں جو کھانے میں بھی لذیذ ہوتے ہیں اس کی ایک قسم جنگلی ہے۔ اس کے اوپر کریلے کی طرح ابھار تو ہوتے ہیں لیکن ان کی طرح بیج نہیں ہوتے۔ ان کا ذائقہ کریلے کی طرح ہوتا اور اس کو مرض زیا بیٹس میں مفید خیال کیا جاتا ہے اس کو پنجاب پاکستان میں چوبنگ کہتے ہیں۔

مزاج :-

گرم خشک۔۔ درجہ سوم۔

افعال :-

مقوی معدہ، ملین شکم منفث بلغم قاتل کرم شکم دافع موٹاپا، دافع ذیابیطس۔

استعمال :-

کریلے کو عموماً بطور نانخورش استعمال کرتے ہیں اکثر گھر میں اسے چھیل کر نمک مل کر کچھ دیر کے لئے رکھ دیا جاتا ہے۔ اس سے تلخ پانی نکل جاتا ہے۔ اس کے بعد پیاز، چنے کے دال تنہا یا گوشت کے ساتھ پکا کر کھاتے ہیں اس طرح تلخی تو کم ہو جاتی ہے۔ لیکن اس کا اثر بھی زائل ہو جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کا تلخ پانی نکالنا جائے۔ بعض لوگ اس کے اندر کا بیج نکال کر اس میں قیمہ یا کوئی دوسری چیز بھر کر اس کو پکاتے ہیں جو کہ بھرے ہوئے کریلے کے نام سے مشہور ہے اور کریلے مجھے ہر طریق پکے ہوئے پسند ہیں۔

جالی ہونے کی وجہ سے اس کارنگ آنکھوں کے امراض جالہ پھولا دھند میں استعمال کرنا مفید ہے۔ دردوں میں اس کا لیپ آرام دیتا ہے۔ سرکہ کے ہمراہ کریلے کو پیس کر لگانا ورم گلو کو تحلیل کرتا ہے۔
دافع ذیابیطس ہونے کی وجہ اس کا دو تولہ پانی ہر روز نہار منہ پینا یا اس کو خشک کر کے اس کا سفوف بنا کر دو ماشہ سے تین ماشہ تک استعمال کرنا مفید ہے اگر اس کے ساتھ چھال فالسہ کا خیساندہ بھی استعمال کریں تو انتہائی مفید ہے اس کا تازہ رس یرقان اور خون کو صاف کرتا ہے۔ اس کے پانی کا رس قاتل کرم شکم ہے۔
منفث بلغم ہونے کی وجہ سے دمہ کھانسی میں استعمال کرتے ہیں اس کے علاوہ وجع المفاصل نقرس استسقاء اور ورم طحال میں کھلانا مفید ہے۔ اس کا پانی دو دو تولہ صبح و شام اور روغن زیتون دو تولہ دودھ میں ملا کر سوتے وقت پلانا بہت مفید ہے۔

نفع خاص۔ دافع امراض بلغمی۔

مضر۔ خشکی پیدا کرتا ہے۔

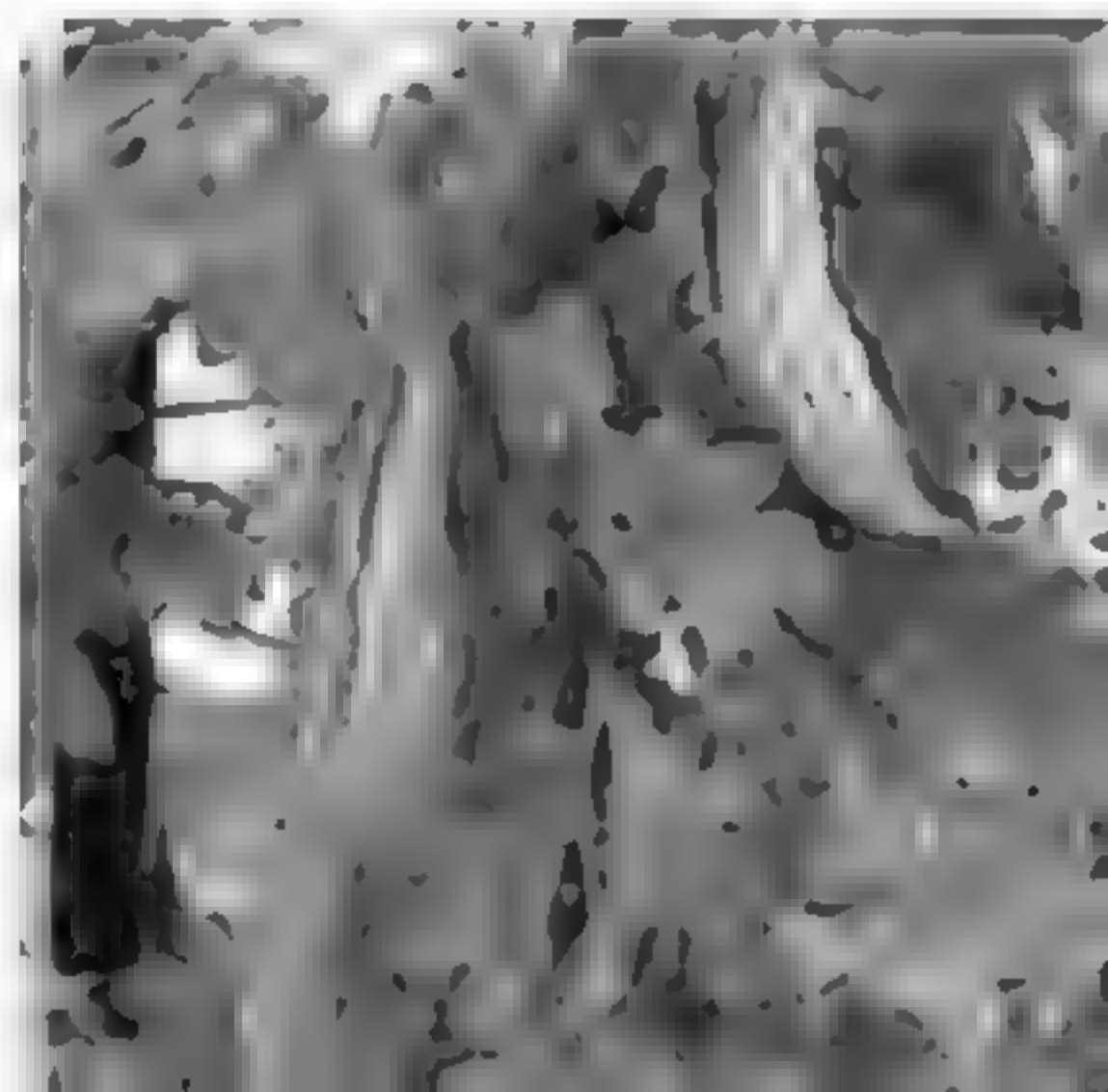
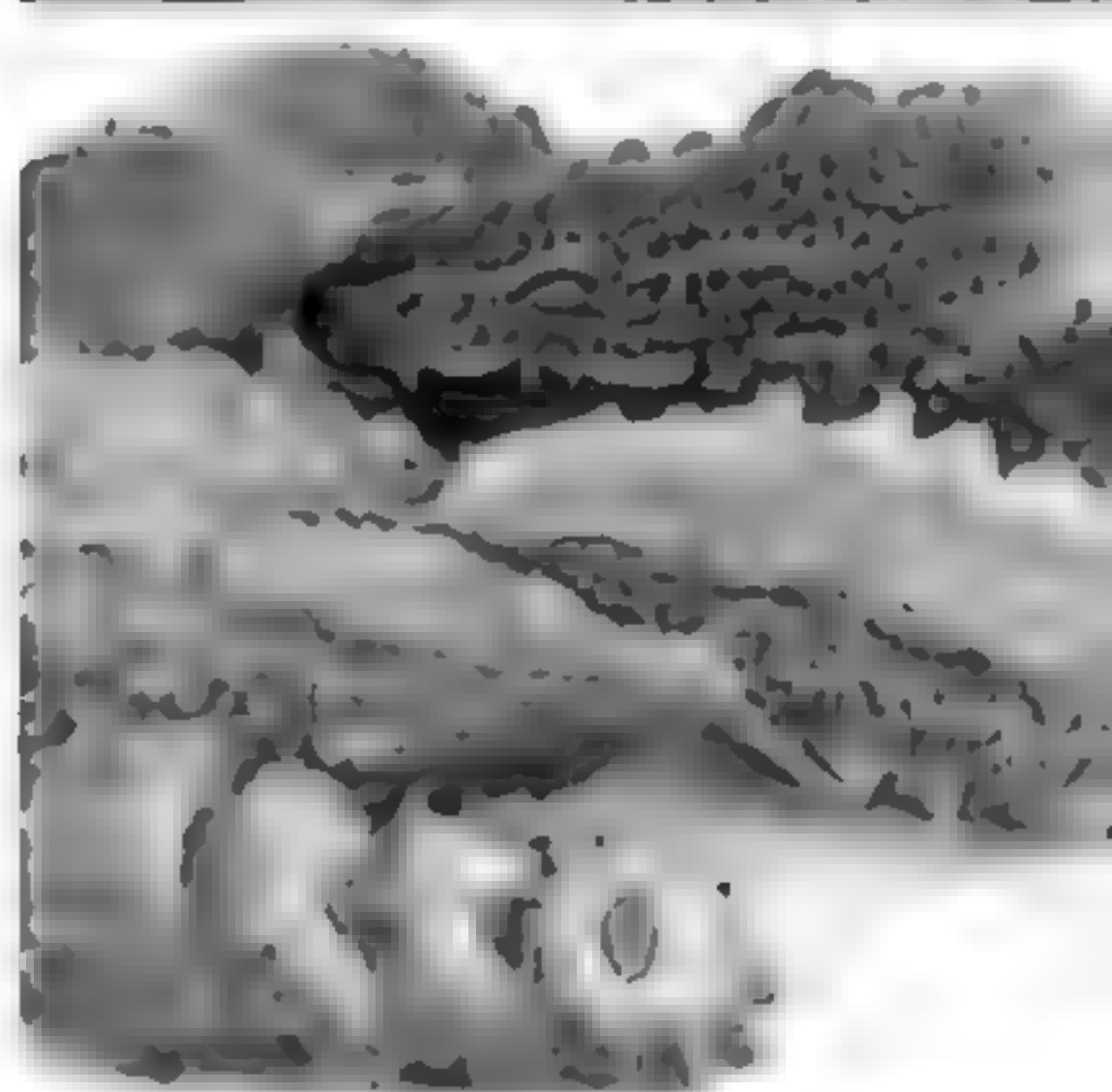
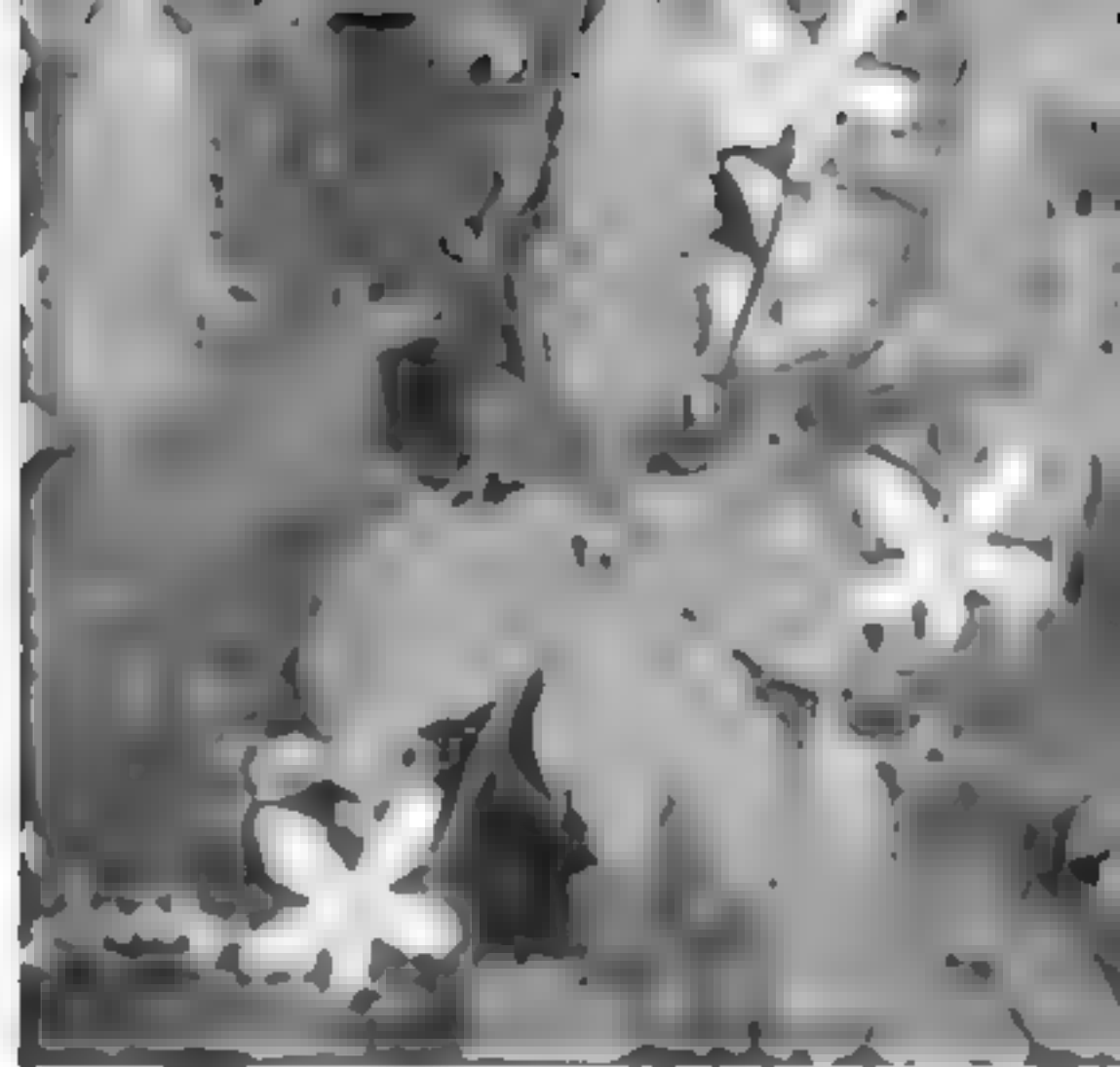
مصلح۔ مرچ سیاہ، فلفل دراز روغن۔

مقدار خوراک۔

پتوں کا پانی ایک تولہ سے دو تولہ۔

سفوف خشک کر یا ایک سے تین گرام تک۔

(101)



دیگر نام۔

ہندی و بنگلہ میں ورا بھاء، گجراتی میں دھما سو سنسکرت میں جواسا، بنگالی میں کمل سندھی میں ڈاما ہو۔

ماہیت۔

اس کے پودے پھیکے سبزی مائل بہت سی شاخوں والے لگ بھگ ایک سے ڈھائی فٹ اونچے پتے سنکے پتوں کی طرح سالم اور جن میں دھاریوں والے ایک سے ڈیڑھ انچ لمبے کانٹے پھول سردیوں میں ہلکے رنگ کے سرخ ہوتے ہیں۔ پھل پانچ خانوں والے ان کے اوپر ایک تیز کانٹا ہوتا ہے۔ اس کی جڑ بہت دور تک پھیلتی ہے دھماکہ دراصل مضرش کانٹے والی بوٹی جو اس کے مشابہ ہوتی ہے۔ اس لیے اسے جو اسہ صحرائی بھی کہا جاتا ہے۔

مقام پیدائش۔

یہ افغانستان خراسان عرب بھارت میں پنجاب اور یوپی کے میدانی علاقوں خصوصاً دریاؤں کے کنارے ریتلی زمین میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج۔

سرد خشک درجہ اول۔

افعال۔

رادع، مفتوح جالی ملین، مسکن اوجاع ملطف مخرج بلغم محلل مجفف مسکن خون و صفراء۔

استعمال۔

ملطف و مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے اصل السوس کے ساتھ اس کو جوشاندہ شہد یا چینی ملا کر پلانا بلغم کو پتلا کر کے خارج کرتا ہے۔ جس کی وجہ سے بلغمی کھانسی اور دمہ کو فائدہ ہوتا ہے۔ دھتورہ کے پتوں کے ساتھ ملا کر چلم میں پینا بلغم کو قابل اخراج بنا کر دمہ میں مفید ہے۔ محلل و مسکن ہونے کی وجہ سے بواسیری مسوں کو اس کے جوشاندہ سے دھونا یا باریک پیس کر ضماد کرنے سے بواسیری سوجن اور خون بند ہو جاتا ہے۔ ملین ہونے کی وجہ سے دست آور اور قبض کشا ہے۔

دھماکہ ایک تولہ کے قریب پیس چھان کر پینا بواسیر کے خون کے علاوہ پھوڑے پھنسیوں کو دور کرنے کیلئے مفید ہے۔

مجفف ہونے کی وجہ سے اس کا عصا جالا پھولا اور دھند کے لئے بطور کھل مفید ہے۔ اس کے پتے عرق لیموں میں پیس لگانے سے بال سیاہ ہو جاتے ہیں

تین سے پانچ گرام، پتوں کا رس دو تولہ۔
جوشاندہ ڈھائی تولہ سے تین تولہ۔

اضافہ :-

دھماسہ ویران علاقوں میں پایا جانے والا ایک پودہ ہے۔ اسے اردو میں دھماسہ یا پچی بوٹی، عربی میں ”شوکت البیضا“، پشتو میں سپیلغزی، پنجابی میں دھماں، ہندی میں دھماسہ، پوٹھوہاری میں دھمیاں، سندھی میں ڈراماؤ، اور انگریزی نام فیکو نیا خود، یونانی زبان سے لیا گیا ہے۔
دھماسہ کی تمام اقسام کے فوائد ایک جیسے ہیں۔

دھماسہ کسی بھی سنگین ضمنی اثرات کے بغیر کینسر، پیپٹائٹس، دل کے امراض، وغیرہ جیسی مہلک بیماریوں بشمول عمومی صحت کے مسائل پر معجزانہ اثرات کی حامل ہر بل دوا ہے۔
کچھ لوگ دھماسہ کو غلطی سے اونٹ کٹارا سمجھتے ہیں، لیکن حقیقت میں اونٹ کٹارا علیحدہ پودہ ہے۔
دھماسہ کے پودے میں تھوڑے تھوڑے فاصلے پر چار چار کانٹوں کا ایک سیٹ ہوتا ہے جس میں ہر دو کانٹوں کے درمیان پتلا اور لمبوتر پتہ ہوتا ہے۔ یہ کانٹے تین بھی ہو سکتے ہیں، اور چار بھی۔ اس کی شاخیں بہت پتلی ہوتی ہیں، اس لئے یہ براہ راست بڑھ نہیں سکتے ہیں اور ایک چھوٹی سی جھاڑی کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ پودہ اٹلی، جرمنی، مشرق وسطیٰ کے ممالک، پاکستان اور بھارت میں بھی پایا جاتا ہے۔ یہ کینسر خاص طور پر خون اور جگر کے کینسر کے علاج کے طور پر مانا جاتا ہے۔
اس کے پھولوں کا رنگ ہلکا جامنی ہے۔ پھول جھڑنے کے بعد اس کے کانٹوں کے قریب 00 شکل کے چھوٹے بیج بڑی تعداد میں ہوتے ہیں۔

دھماسہ کے فوائد :-

- یہ سب سے اچھا مصفا خون ہے اور خون کے لو تھڑوں کو پگھلا کر خون کو پتلا کرتا ہے جس کی وجہ سے برین ٹیمبرج، ہارٹ اٹیک، اور فالج وغیرہ سے حفاظت ہوتی ہے۔
- اس کے پھول اور پتیوں سے کینسر اور تھیلا سیسیا کی ہر قسم کا علاج ممکن ہے۔
- جسم کی گرمی کو زائل کرنے اور ٹھنڈک کے اثرات کے لئے استعمال کیا جاسکتا ہے۔
- اس کے ذریعے پیپٹائٹس کی تمام اقسام کا علاج ممکن ہے۔

--- جگر کو طاقت دے کر جگر کے کینسر کا بھی علاج کیا جا سکتا ہے۔

--- دل اور دماغ کی صلاحیتوں میں بہتری لانے میں معاون ہے۔

--- جسمانی دردوں کے علاج میں مددگار ہے۔

--- مختلف قسم کی الرجی کا علاج ہے۔

--- کیل، مہاسے، چھائیاں اور دیگر جلد کے امراض سے نجات دلاتا ہے۔

--- معدہ کو تقویت دے کر بھوک بڑھاتا ہے۔

--- اس سے نفع، پیاس اور جلن، وغیرہ جیسی علامات ختم ہو جاتی ہیں۔

--- کمزور جسم کو طاقت دے کر فربہ بناتا ہے، اور موٹے افراد کے لئے وزن کو کنٹرول کرنے میں مددگار ہے۔

--- منہ اور مسوڑھوں کے امراض علاج ہے۔

--- بلڈ پریشر کو معمول پر لاتا ہے۔

--- دمہ اور عمومی سانس لینے میں دشواری کا علاج کرتا ہے۔

--- تمباکو نوشی کے ضمنی اثرات سے بحالی میں مدد ملتی ہے۔

--- دھماکہ کا قبوہ چپک روکنے کے لئے دیا جاتا ہے۔

--- پیشاب کو بڑھا کر گردوں اور پیشاب کے نظام کو بہتر بناتا ہے۔

--- یہ گردن کے پٹھوں کے کھچاؤ میں بھی دیا جاتا ہے۔

--- مردانہ سپرم کی تعداد میں بہتری اور عورت کے تولیدی نظام کو معمول پر لانے میں معاون ہے۔

--- لیکوریا سمیت عورتوں کے عوارض کو کنٹرول کرتا ہے۔

--- اٹھراکاشانی علاج کرتا ہے، جب کہ ایلوپیتھی میں یہ لاعلاج مرض ہے۔ یہ خواتین کی ایسی بیماری ہے کہ جس میں جسم پر نیلے یا سیاہ

دھبے ظاہر ہوتے ہیں۔ اسی وجہ سے ہی اسقاط حمل ہو جاتا ہے، مردہ بچے پیدا ہوتے ہیں یا پیدا ہونے کے بعد نیلے کالے ہو کر مر جاتے ہیں۔

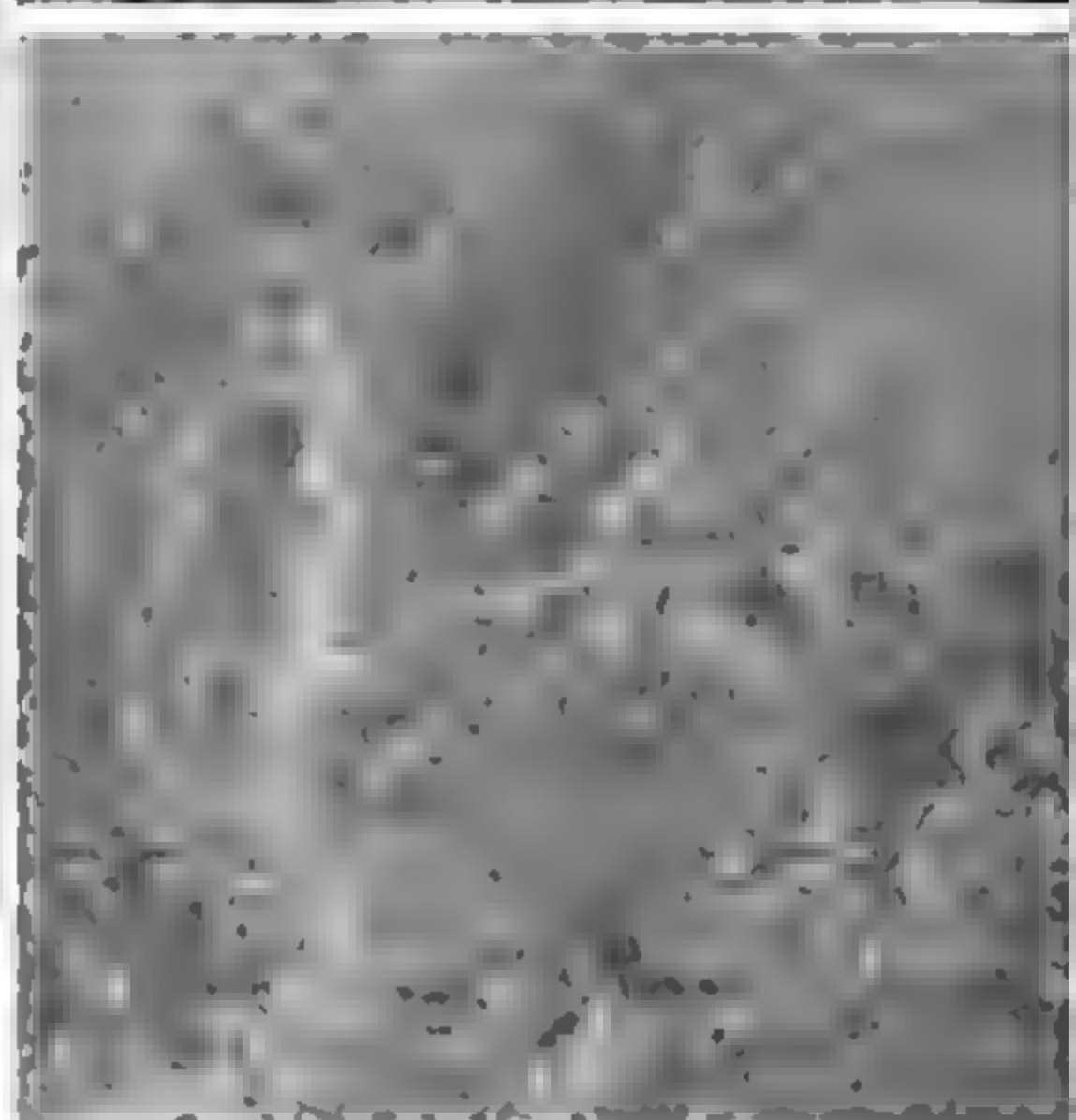
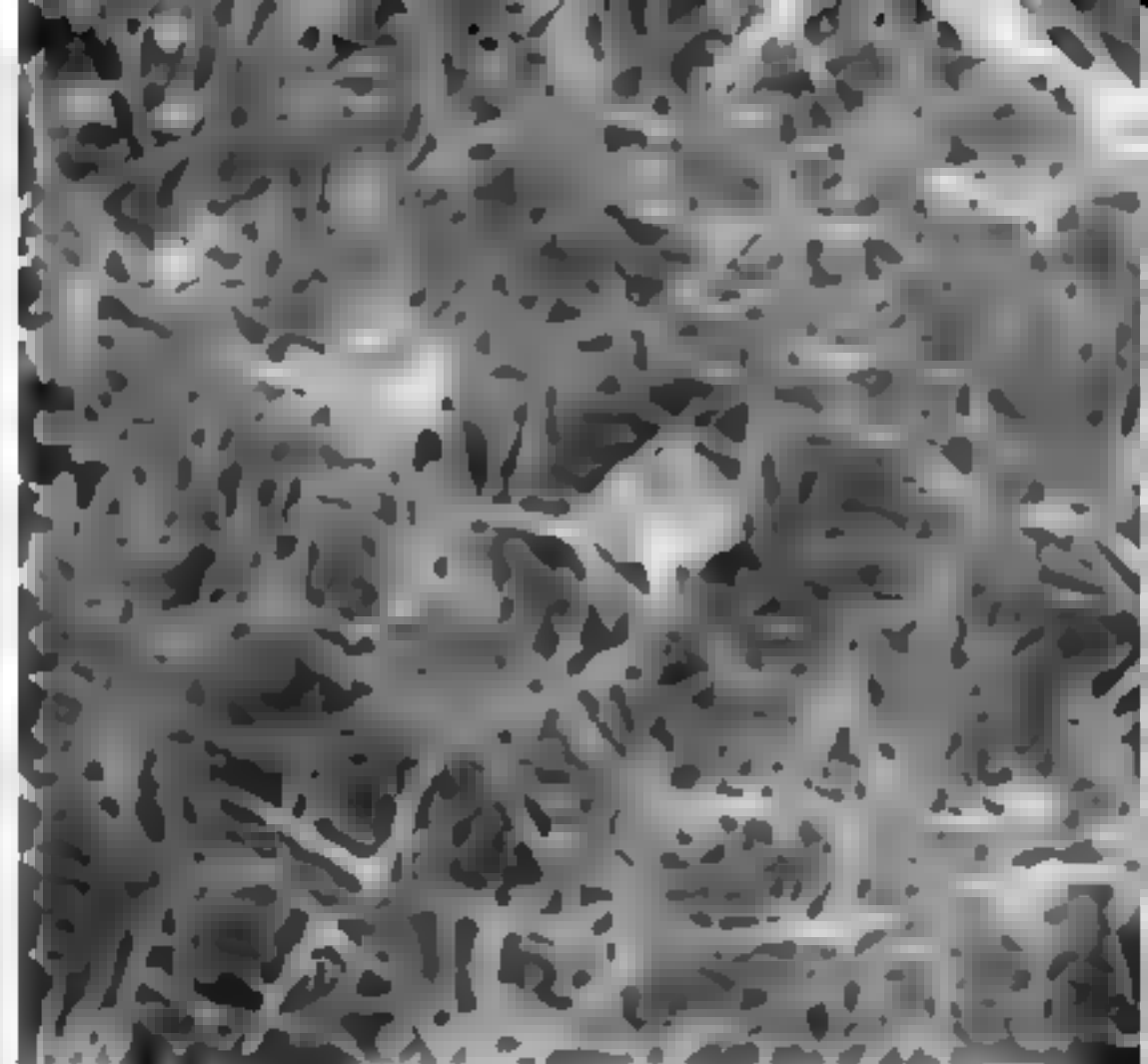
کچھ خواتین میں صرف لڑکیاں تو بچ جاتی ہیں لیکن لڑکے زندہ نہیں رہتے۔ اس کے علاوہ کچھ خواتین میں اٹھراکی وجہ سے معدہ اور جگر کی

خرابی کی وجہ سے وہ کمزور ہو جاتی ہیں۔ ایسی خواتین حمل کی تکالیف برداشت نہیں کر سکتیں جس کی وجہ سے اسقاط حمل ہو جاتا ہے۔

--- ایکٹ اچھا اینٹی آکسیڈینٹ ہونے کی وجہ سے ذہنی دباؤ کو کم کرنے میں مدد ملتی ہے۔ ... اور فوائد کی فہرست طویل ہوتی جاتی ہے۔

--- اگر آپ اب بھی مہلک بیماریوں میں مبتلا ہیں تو اس کا مطلب آپ ابھی تک دھماکہ کے فوائد سے بے خبر ہیں

(105)



شکرف / زنجفر (Cinnabar) :-

دیگر نام :-

عربی میں زنجفر گجراتی میں شکرف مرہٹی میں ہنگول بنگلہ میں منگل اور انگریزی میں سنا باریا سنا برس کہتے ہیں۔

ماہیت :-

مشہور معدنی چمک دار قلمیں ہیں جو کہ نہایت سرخ رنگ کا قلمدار چمکیلا ہوتا ہے۔ جس کو شکرف رومی کہتے ہیں۔ یہ عموماً ڈلیوں کی شکل میں ملتا ہے۔ چینی یا مٹی پر اس کی ڈلی کو رگڑا جائے تو سرخ رنگ کی لکیر پڑ جاتی ہے یہ پانی میں سے آٹھ گنا بھاری ہوتا ہے۔ اس میں 75 فیصدی پارہ ہوتا ہے۔

دوسری قسم کا شکرف مونگے جیسا یعنی کاٹھا اس کی چمک کم ہوتی ہے۔ اور ڈلی سخت قلمیں نہیں ہوتیں۔ یہ پارہ اور گندھک کا قدرتی مرکب ہے۔ اس کا ذائقہ بدمزہ ہوتا ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

افعال :-

قابض ، مجفف ، محلل ، کشتہ شگرف ، مقوی بدن ، مقوی باہ ، مسک مقوی اعصاب دافع امراض بلغمی و حمیات کہنہ اور مصفی خون ۔

بیرونی استعمال :-

شگرف کو قابض و مجفف ہونے کی وجہ سے مراہم میں شامل کر کے تحفیف قروح کے لئے اور قروح کے سیلان خون کو روکنے کے لئے استعمال کرتے ہیں ۔ اور ام بارودہ کی تحلیل کیلئے ضما د کرتے ہیں ۔ آتشک و قروح خبیثہ میں اس کی دھونی دیتے ہیں ۔

استعمال کشتہ شگرف :-

مقوی اعصاب و دافع امراض بلغمیہ ہونے کی وجہ سے نزلہ زکام کھانسی دمہ لقوہ فالج وجع المفاصل اور نقرس میں استعمال کرتے ہیں ۔ مصفی خون ہونے کی وجہ سے آتشک جزام اور پرانے بخاروں میں استعمال کرتے ہیں ۔

نفع خاص :- امراض اعصاب ، مندمل زخم ۔

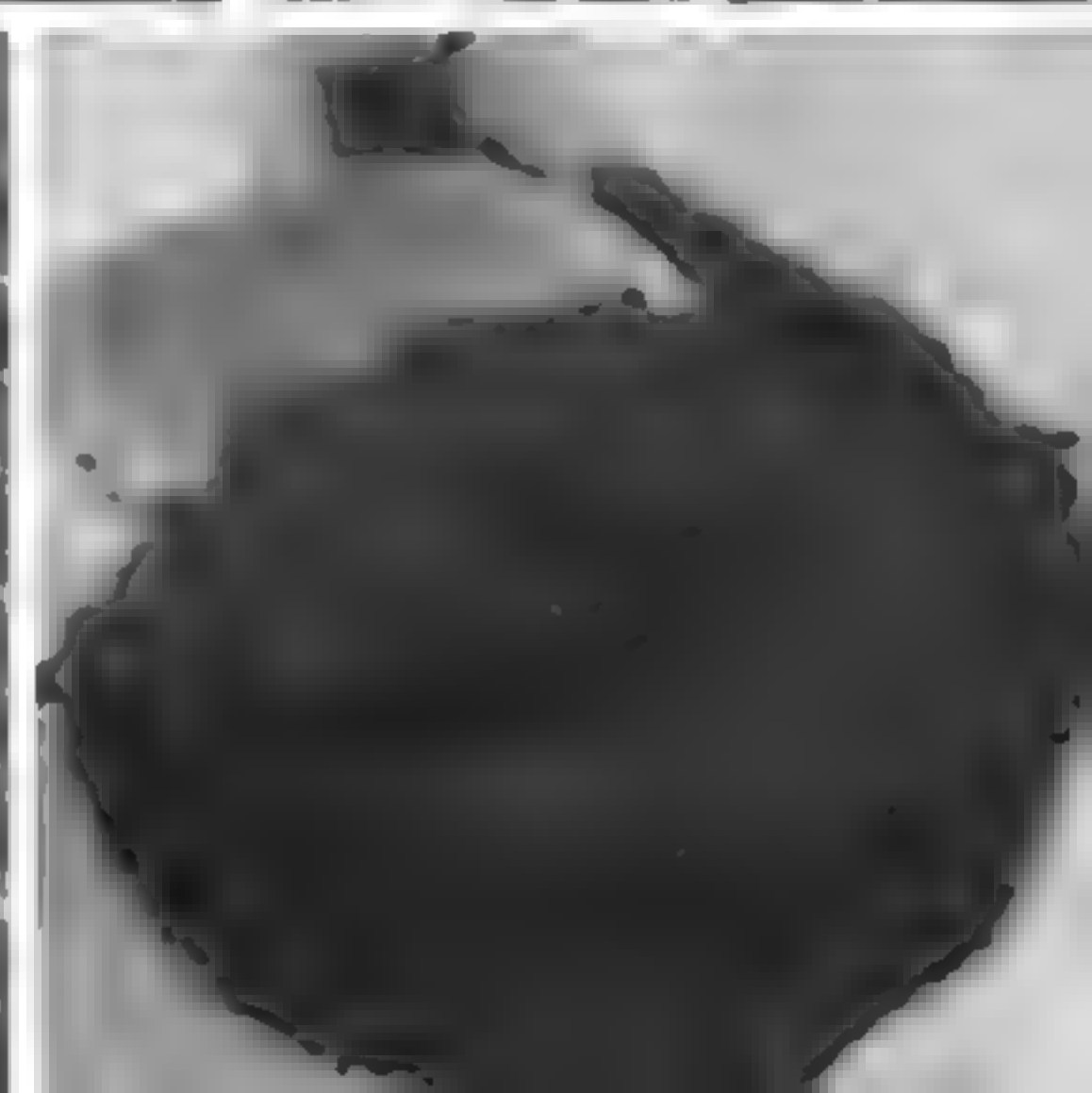
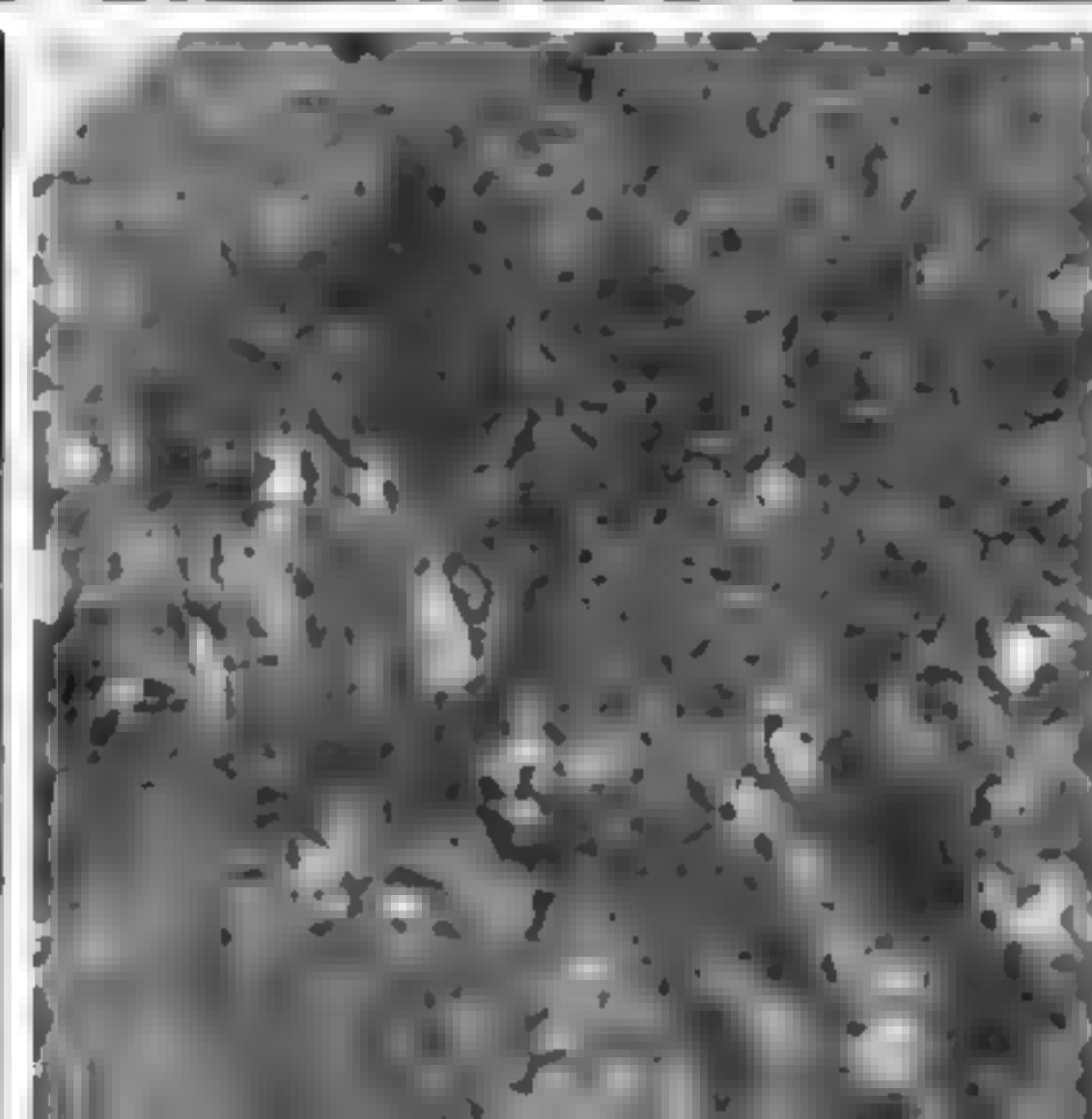
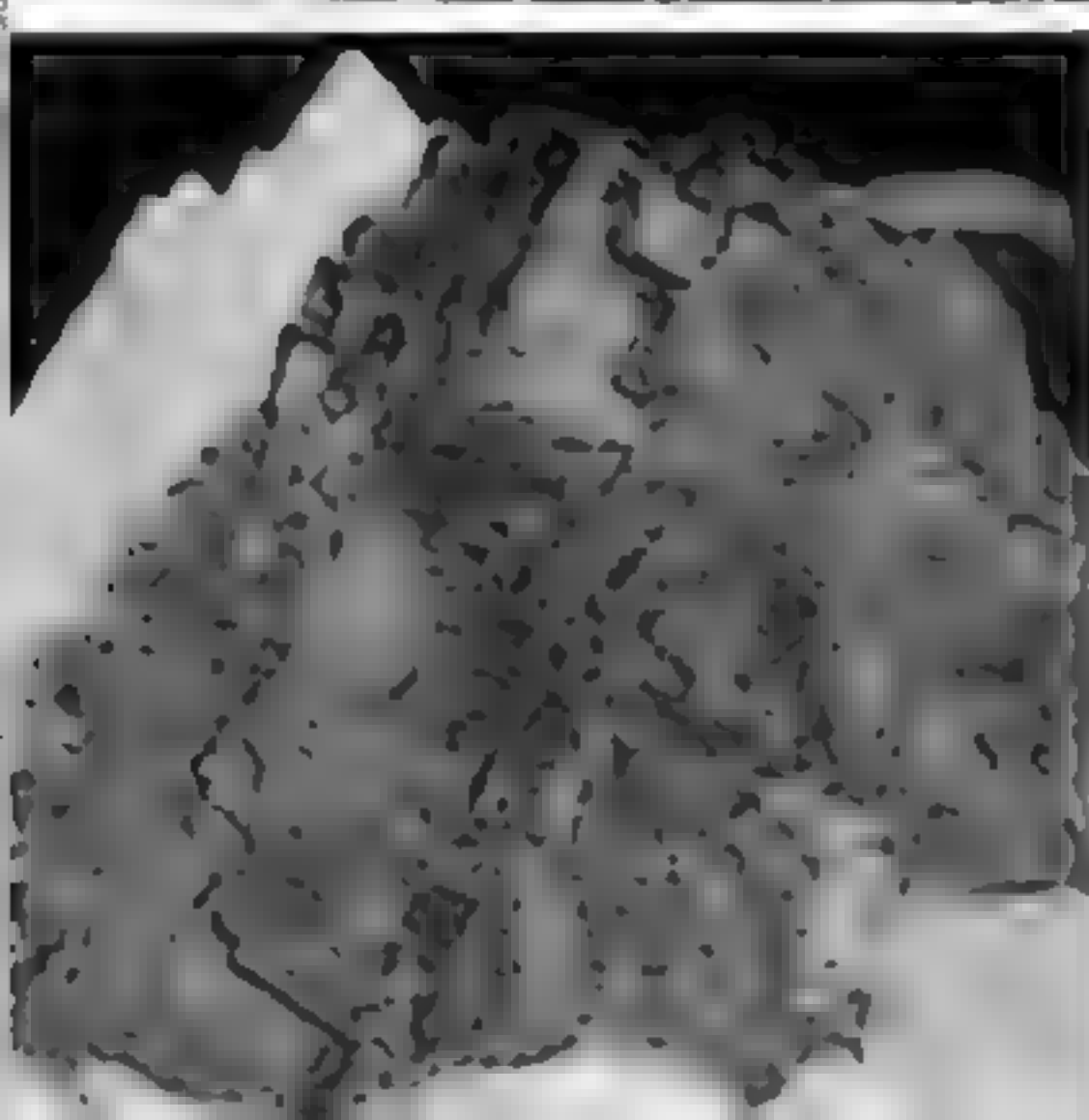
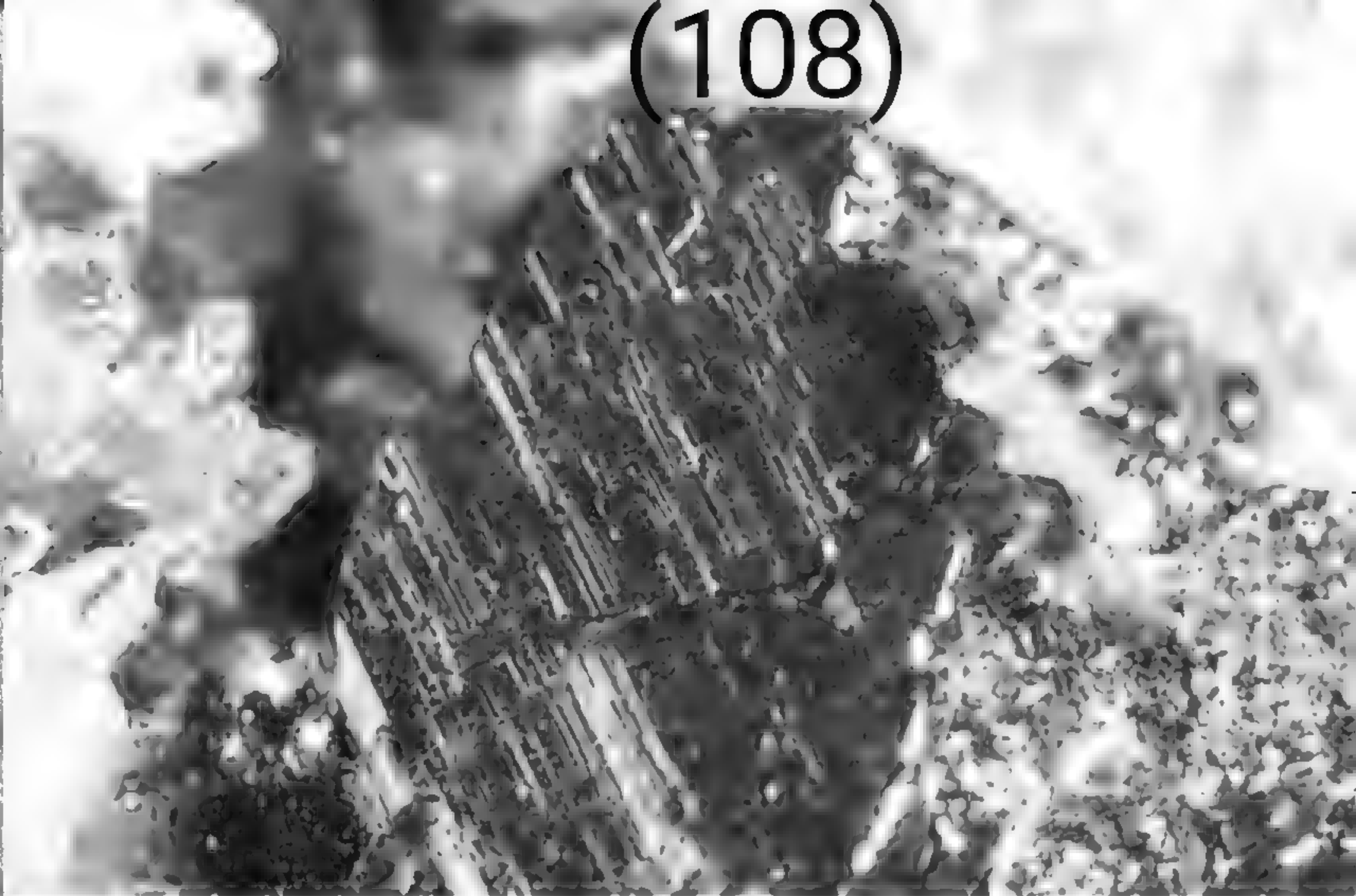
مضر :- کرب اور خفقان پیدا کرتا ہے ۔

مصلح :- گھی دودھ اور لعابیات ۔

بدل :- شادنج مغسول ۔

مقدار خوراک :- ایک چاول سے دو چاول تک ۔

(108)



گندنا / پوگاٹ / پیازی / Leck Onion :-

دیگر نام۔

عربی میں کراث فارسی میں گندنا پنجابی میں پوگاٹ اور انگریزی میں لیک ان کہتے ہیں۔

ماہیت۔

پیاز کے پودے کی طرح اس کی لمبی لمبی اور گول شاخیں ہوتی ہیں۔ اس لئے اس کو پیازی اور پنجابی میں بھوگاٹ بھی کہتے ہیں۔ اس کے پتے تخم اور پھول پیاز کی طرح لیکن ان سے کچھ چھوٹے اور باریک ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ میں پیاز کی گانٹھ کی طرح گانٹھ نہیں ہوتی بلکہ اس میں چند جڑیں ہوتی ہیں۔ یہ گندم چنے کے کھیتوں میں خود رو پیدا ہوتا ہے۔

مزاج۔

گرم و خشک۔۔۔۔۔ درجہ دوم۔

افعال۔

محلل ، مسکن جالی ، دافع بواسیر خونی و بادی ۔۔۔ مقوی باہ ، مدر بول و حیض ۔

تخم گندنا بوا سیرد موی و بادی بنائے جاتے ہیں یا دافع بوا سیر گولیاں آب گندنا میں گوندھ کر بنائی جاتی ہیں۔ اور ار بول و حیض کیلئے بھی استعمال کرتے ہیں۔

اس کے پتوں کا ساگ پکا کر کھایا جاتا ہے جو کہ درد سر پیدا کرتا ہے۔ اور حواس کو خراب کرتا ہے۔ تخم گندنا امراض جلدیہ میں بطور طلاء یا ضماد مفید ہے۔ اور جلد کے رنگ کو نکھارتا ہے۔ قحط کے دنوں میں اس کے تخمنوں سے روٹی بنا کر کھلائی جاتی ہے۔

افغانستان میں گندنا کو ہی روٹی ڈال کر پراٹھے کی طرح پکا کر کھاتے ہیں جس کو بولائی کہتے ہیں۔ جب اس کا ساگ بنایا جائے یا گوشت میں پکائیں تو اس کو پانی میں ابال کر پانی دوبار تبدیل کر کے پھینک دیں۔ اس طرح سے یہ مزیدار بھی ہوگا اور نفخ نہ کرے گا۔

نفع خاص۔ دافع بوا سیر، جالی۔

مضر۔ گرم مزاج کیلئے۔

مصلح۔ کشنیر، کاسنی تازہ۔

بدل۔ پیاز لہسن۔

مقدار خوراک۔ ایک سے دو گرام۔

مشہور مرکب۔ حب مقل، سفوف مقلیانا، جوارش فنجوش، حب جالینوس وغیرہ۔

(111)



دیگر نام۔

عربی میں کبریت فارسی میں گوگرد بنگالی میں گندروگ سندھی میں گندرف ہندی میں گندھک اور لاطینی اور انگریزی میں سلفر کہتے ہیں۔

ماہیت۔

گندھک معدنی عنصر ہے۔ جو کہ کبھی طبعی صورت میں خالص اور کبھی مرکبات کی شکل میں حاصل ہوتی ہے۔ یہ اٹلی اور سسلی جہاں آتش فشاں پہاڑ ہیں۔ وہاں خالص یا دیگر دھاتوں سیسہ جست اور تانبہ کے ساتھ نکلتی ہے۔ خالص کو سلفائیڈ جبکہ لیڈ سلفائیڈ سیسہ کے ساتھ پائی جاتی ہے پھر اس کو خاص ترکیب کے ساتھ علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جو زرد رنگت کی ڈلیاں تیز بودار ہوتی ہیں۔

خاص بات۔

خوردنی طور پر صرف دھلی ہوئی گندھک استعمال کی جاتی ہے۔ جس کو گندھک آملہ سار کہتے ہیں گندھک انسانوں کے علاوہ اکثر نباتات کا ایک جز ہیں۔

گندھک بعض چشموں میں بھی پائی جاتی ہے۔ اور چشموں کے پانی میں نہانے سے جلدی امراض دور ہو جاتے ہیں جیسے کراچی میں منگو پیر۔

اقسام۔

گندھک کی دو مشہور اقسام ہیں گندھک آملہ سار جس میں چمک ہوتی۔ دوسری گندھک ڈنڈا اس میں چمک نہیں ہوتی۔ یہ مرہم میں استعمال ہوتی ہے۔

مقام پیدائش۔ اٹلی سسلی، کشمیر، افغانستان، برما، اور نیپال۔

مزاج۔ گرم خشک درجہ سوم

افعال۔

محجف، بلکی ملین، مصفی خون، قاتل جراثیم، محلل، جالی، حابس الدم، منفث بلغم، قاطع بواسیر۔

استعمال۔

سلفر کو مصفی خون ادویہ میں بڑی دوا تصور کیا جاتا ہے۔ کیونکہ یہ مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض جلدیہ مثلاً چمبل نار فاسی ثبور لہنیہ جرب و حکہ قوبا اور داء الثعلب وغیرہ میں کھلاتے اور لگاتے ہیں مبین ہونے کی وجہ سے اس کو بوا سیر شقاق المقعد اور قبض خفیف میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کے علاوہ بوا سیری مسوں کے درد کو ساکن کرتی ہے۔ سل اور نفث الدم میں شربت اعجاز یا خمیرہ خشخاش میں ملا کر چماتے ہیں منفث بلغم ہونے کی وجہ سے سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں کھلاتے ہیں۔ گندھک کا تیزاب ایک قطرہ آب لیموں دو تولہ میں ملا کر بعد از طعام پینا ہاضمہ بڑھاتا ہے۔

استعمال بیرونی۔

قاتل جراثیم اور مخفف و جالی ہونے کی وجہ سے بیرونی طور پر مذکورہ امراض جلدیہ میں طلاء استعمال کیا جاتا ہے۔ جبکہ دیگر قروح رطبہ سعفہ رطبہ آکلہ داء الثعلب داء الحیہ بہق و برص خارش اور مستقرح میں اس کا مرہم بنا کر لگایا جاتا ہے۔ تحلیل صلابات ورم، مفاصل ورم طحال کیلئے بھی طلاء استعمال کرتے ہیں۔ مقام عقرب گزیدہ پر تسکین درد اور جذب سم کے لئے طلاء کرتے ہیں۔ گندھک قوی دافع تعفن اور دافع بدبو ہے۔ اس لئے متعدی امراض کی چھوت سے گھر کو پاک و صاف کرنے کیلئے گندھک سلگایا کرتے ہیں اس کو سلگا کر کمرہ بند کر دیں اور پانچ چھ گھنٹے تک بند رکھنا چاہیے۔ اس کے بعد اس کمرہ کو استعمال کریں۔ گندھک کی چٹکی سے سیسہ کشتہ ہو جاتا ہے۔ پادر گھیس گندھک مرکبات حب کبریت گندھک کا محلول اور گندھک کا تیل خوردنی طور پر استعمال کرنے سے پاخانہ میں سفیورٹائیڈروجن کی ناگولہ بو آتی ہے۔

نفع خاص۔ مصفی خون، امراض سوداوی۔

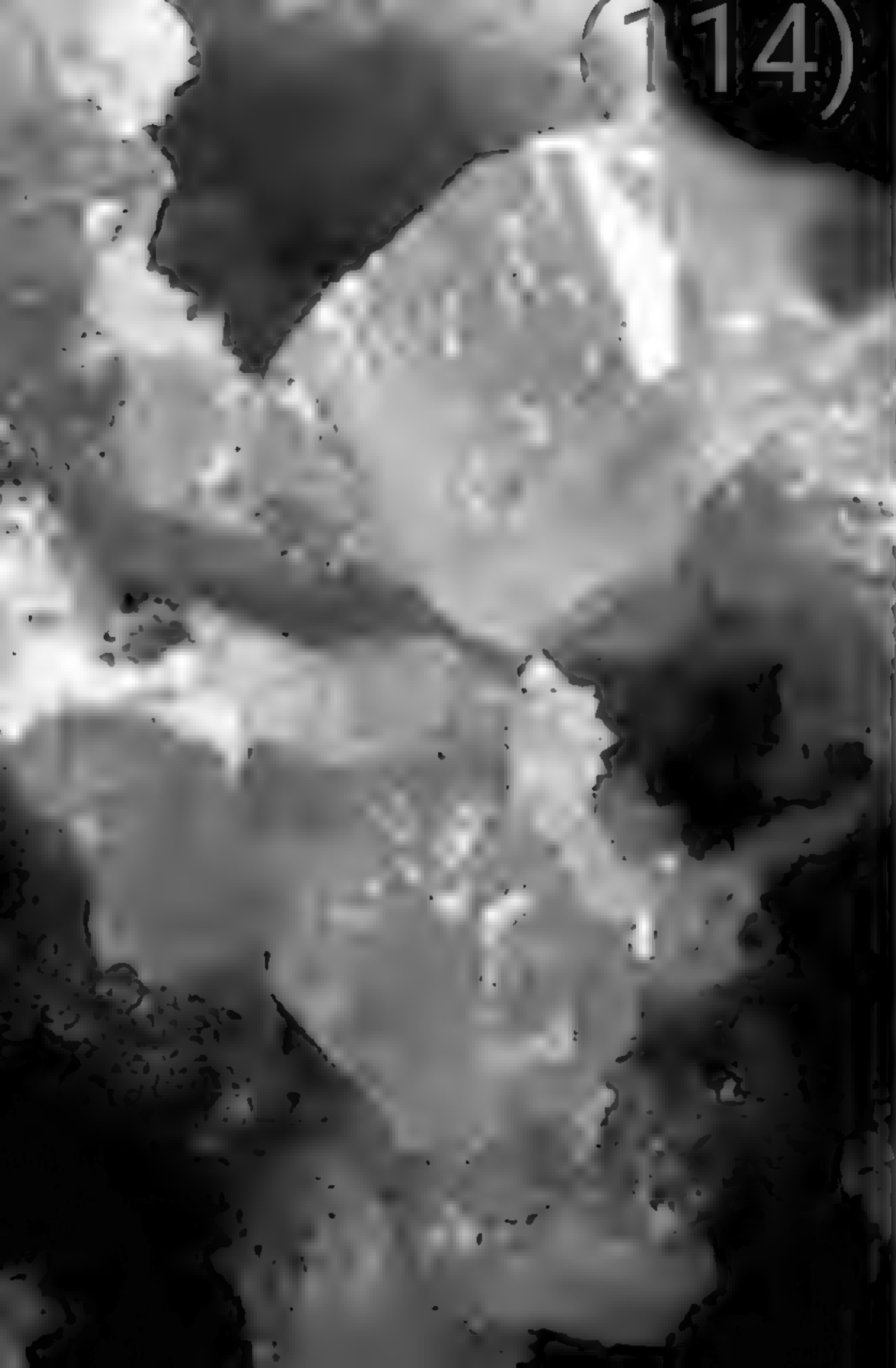
مضر۔ دماغ اور معدے کو۔

مصلح۔ کنیرا، تازہ دودھ۔

بدل۔ ایک قسم دوسرے کی بدل۔

مقدار خوراک۔ آدھ گرام سے ایک گرام تک۔

گندھک ہو میو پیتی کے ایلوپیتھی میں بھی اس کے مرکبات سلفائیڈ کے نام سے مستعمل ہیں گندھک آلمہ سار اور دیگر ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتا ہوں۔



دیگر نام :-

یہ ایک مشہور پودا ہے جو سفید سرسوں کے پودے کی طرح ہوتا ہے اور لگ بھگ ہر علاقہ میں پیدا ہوتی ہے۔ یہ پودا تین چار فٹ بلند ہوتا ہے۔ رائی کو موسم ربیع میں بویا جاتا ہے۔ اس کا پتہ سرسوں یا مولیٰ کی طرح کھردرے روئیں والا ہوتا ہے۔ جن کا ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ رنگ سبز ہوتی ہے۔ تخم سرسوں کی پھلیوں کی طرح پھلیاں ہوتی ہیں۔ جن میں سیاہ یا لال رنگ کے تخم بھرے رہتے ہیں۔ پھلیوں میں تین سے پانچ بیضوی بیج ہوتے ہیں ان میں تقریباً بیس سے تیس فیصد تیل ہوتا ہے۔ یہ تخم ہی بطور دوا استعمال ہوتے ہیں جن کا ذائقہ تلخ و تیز چرپرا ہوتا ہے۔ پھول سرسوں کے پھولوں کی طرح زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں خصوصاً پنجاب اور سندھ بھارت کے علاوہ مشرقی ایشیاء اور امریکہ وغیرہ میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج :- گرم خشک درجہ چہدم۔

افعال :-

محر۔ جالی، محلل، آبلہ انگیز یہ یاد رکھیں کہ پہلے سوزش پیدا کرتی ہے بعد میں مسکن درد ہے۔

افعال :-

محرک باہ، ہاضم طعام، محلل اورام، طحال مگر زیادہ مقدار مقلیٰ ہے۔

بیرونی استعمال :-

مسکن و محلل جالی و محر ہونے کی وجہ سے ذات الریہ ذات الجنب عرق النساء وجع المفاصل اور نقرس میں دیگر ادویہ کے ساتھ تیل بنا کر ضماد لگاتے یا مالش کرتے ہیں۔ درد معدہ درد جگر اور درد طحال میں اس کی پٹی لگاتے ہیں۔ سردی کی وجہ سے احتباس حیض کو دور کرنے کیلئے اس کے آب زن میں مریض کو بٹھاتے ہیں۔ محر اور منقطع تاثر کرنے کی وجہ سے داد برص اور داء الثعلب جیسے امراض میں ضماد کرتے ہیں نیز امراض بارودہ اور ختار کو دور کرنے کیلئے اس کا ضماد لگاتے ہیں اس کے جو شاندرے سے درم زبان اور دانت درد میں غرغرے کراتے ہیں۔ طب میں عموماً رائی کا پلستر استعمال ہوتا ہے۔

اندرونی استعمال :-

ورم طحال میں بطور سفوف کھلاتے ہیں غذا کو ہضم کرنے اور ضعیف اشتہا کو زائل کرنے کیلئے غذاؤں میں شامل کرتے ہیں۔ خصوصاً رائی کے بیجوں کو اچاروں میں ملاتے ہیں یا بیجوں کو سفوف شامل کرتے ہیں۔ معدے سے بلغم کو خارج کرنے اور بعض زہروں کے اثر کو زائل کرنے کیلئے بطور مقوی گرم پانی میں ملا کر پلاتے ہیں راستہ میں ملا کر کھانا راستہ کو لذیذ اور ہاضم بنا دیتا ہے۔

ورم طحال کا بہترین نسخہ :-

رائی نوشادر اور سہاگہ بریاں کا سفوف بنا کر بمقدار دو گرام بعد از غذا کھلانا مفید ہے۔ حلق کی خراش میں اس کے تیل میں روئی کی پھریری تر کر کے گلے کے اندر لگانا حلق کی خراش اور ورم میں مفید ہے۔ احتباس حیض اور عسر حیض میں میٹھی بھرپسی ہوئی رائی گرم پانی میں ڈال کر اس میں مریضہ کو بٹھاتے ہیں۔

رائی کا تیل :-

جو رائی کے بیجوں کو کو لہو میں دبا کر نکالا جاتا ہے۔ رائی کا تیل ہاتھ پاؤں اور ناک پر ملنا زکام میں مفید ہے۔ اس کی مالش محرم ہونے کی وجہ سے خارش کھجلی اور عصبی امراض مثلاً نقرس گٹھیا اور مذکورہ امراض میں مفید ہے۔

نفع خاص :- محلل محرم و ہاضم غذا۔

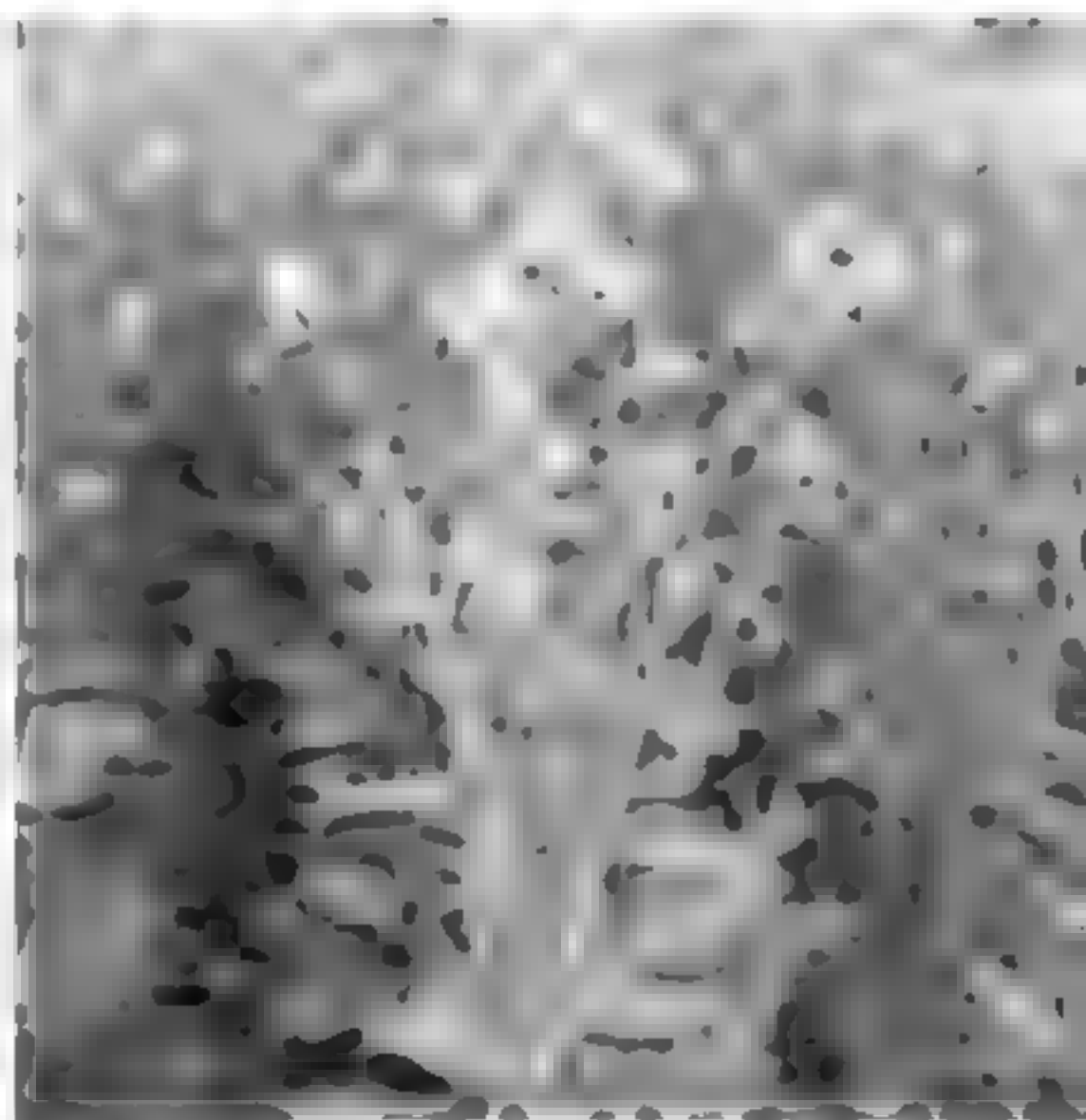
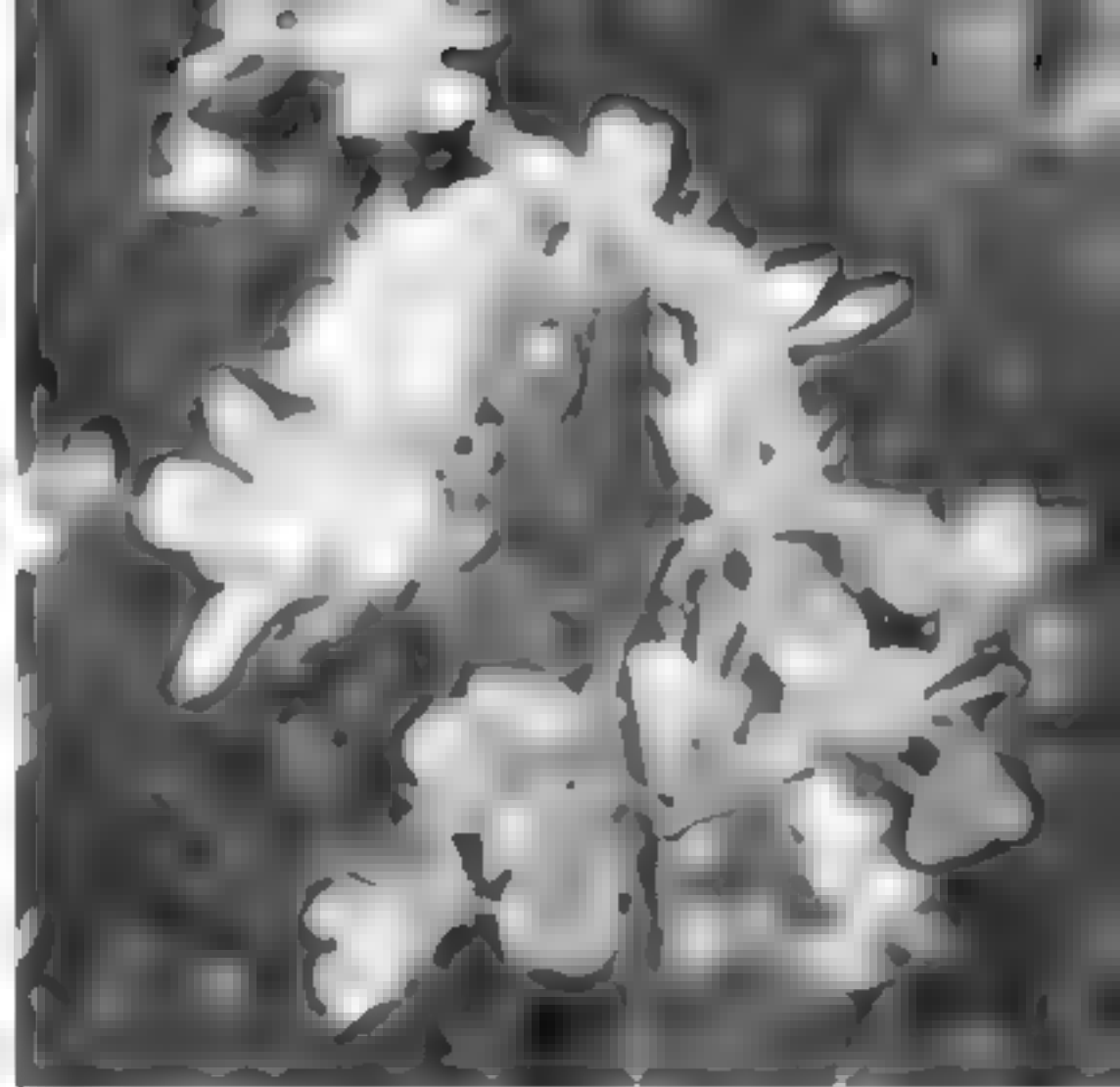
مصلح :- زوغن بادام دسرکہ۔

مضر :- غطش پیدا کرتی ہے۔

بدل :- حب الرشاد۔

مقدار خوراک :- ایک سے تین گرام یا ماشے تک۔

(117)



ذیگر نام۔

عربی میں قنب یا ورق الخیال، فارسی میں حشیش یا بنگ، بنگالی میں سدھی، گجراتی میں بھانگہ اور انگریزی میں کنابس انڈین ہیپ کہتے ہیں۔ یہ بھی یاد رکھیں کہ یہ بھنگ پاکستان اور انڈیا میں پیدا ہونے والی بھنگ کے خواص ہیں جبکہ امریکہ میں پیدا ہونے والی بھنگ کے خواص مختلف ہیں۔

اصلاحی نام۔

نشاط افزاء، حشیش الفقرات، فلک سیر وغیرہ۔

ماہیت۔

مشہور عام فشی ہے۔

جو ایک گز سے لے کر پانچ گز بلند ہوتا ہے۔ اس کی باریک باریک شاخیں ہوتی ہیں۔ جن پر چار پانچ پتے لگے ہوتے ہیں۔ پتوں کی شکل کسی قدر نیم کے پتوں سے مشابہ ہوتی ہے۔ جو گہرے سبز اور کھردرے ہوتے ہیں۔ پھول سفید رنگ اور تخم چھوٹا سا گول ہوتا ہے۔ جس کو تخم قنب یا شہدانہ بھی کہتے ہیں۔

رنگ پتے سبز رنگ کے

ذائقہ تلخ اور تیز ہوتا ہے۔

اقسام۔

بھنگ کا پودا دو قسم کا ہوتا ہے مذکر اور مونث مذکر قسم زیادہ بلند اور طویل القامت ہوتا ہے اس کے پتے زیادہ گھنے اور سیاہی مائل ہوتے ہیں۔

مادہ مونث بھنگ کی پھول دار شاخوں کو جن پر رال دار مادہ لگا ہوتا ہے جسے گانجا کہتے ہیں۔ جو لیس دار رطوبت بھنگ کے پتوں پر لگی ہوتی ہے اور ہاتھ کو چپک جاتی ہے چرس کہتے ہیں۔

مقام پیدائش۔

پاکستان خصوصاً ٹیکسلا۔ راولپنڈی سے پشاور تک۔ سندھ اور ہندوستان ایران عراق مصر وغیرہ۔

دس ہزار فٹ کی بلندی پر یہ بالکل نہیں ہوتی۔ سرد معتدل ممالک میں پیدا ہونے والی بھنگ اپنے افعال و خواص میں ایسی قوی نہیں ہوتی جو کہ گرم ممالک بالخصوص پاکستان اور انڈین میں پیدا ہونے والی بھنگ کو منی، جون، اور جولائی میں خشک کر کے جمع کر لیتے ہیں۔

مزاج۔ گرم خشک درجہ سوم

افعال۔

قابض مقوی معدہ و مشتی، مفرح و مسک مجفف منی۔ مسکن الم منوم دافع تشنج مورث ہذیان مسکر۔

استعمال۔

قابض، مقوی معدہ اور مشتی ہونے کے باعث سوء ہضم اسہال اور زحیر میں استعمال کرتے ہیں۔ قابض ہونے کی وجہ سے کثرت حیض میں بھی سفوفا کھلاتے ہیں۔ مسکن الم ہونے کی وجہ سے اندرونی اور بیرونی طور پر تسکین درد کیلئے استعمال کرتے ہیں۔ بواسیری مسوں کے درد کو تسکین دینے کی غرض سے اس کو شیر گاؤ میں جوش دے کر بھپارہ دیتے ہیں اور بھنگ کو دودھ سے نکال کر اس کی ٹکیہ بنا کر باندھتے ہیں۔ شقیقہ اور دائمی درد سر میں اندرونی طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔

منوم ہونے کی وجہ سے سحر، ہذیان اور جنون میں بھی مفید ہے۔ مسکن الم اور دافع تشنج ہونے کی وجہ سے کالی کھانسی، درد جگر قولنج اور کزاز میں بھی استعمال کراتے ہیں۔ مشتی، مفرح اور مقوی باہ و مسک ہونے کی وجہ سے اکثر مقوی باہ معاجین اور مفرحات کا جزو اعظم ہے۔ بھنگ کا بکثرت استعمال یا متواتر استعمال سقوط اشتہا، بے خوابی لاغری جسم ضعف باہ وغیرہ عوارض لاحق ہوتے ہیں۔ اور دماغ پر ایسا مضر اثر پڑتا ہے کہ مریض دیوانہ ہو جاتا ہے۔

نفع خاص۔ مسکن اور نشاط آور۔

مضر۔ ضعف بصر، مورث جنون مالمیخولیا وغیرہ۔

مصلح۔ گھی اور دودھ۔

مزید تحقیقات۔

کیستا بینول، کیستا بیڈ بول، کیسنین اور کیستا بول جیسے قلم دار مرکبات کے علاوہ کچھ روغن فراری کیسٹم کاربونیٹ وغیرہ اجزاء پائے جاتے ہیں۔

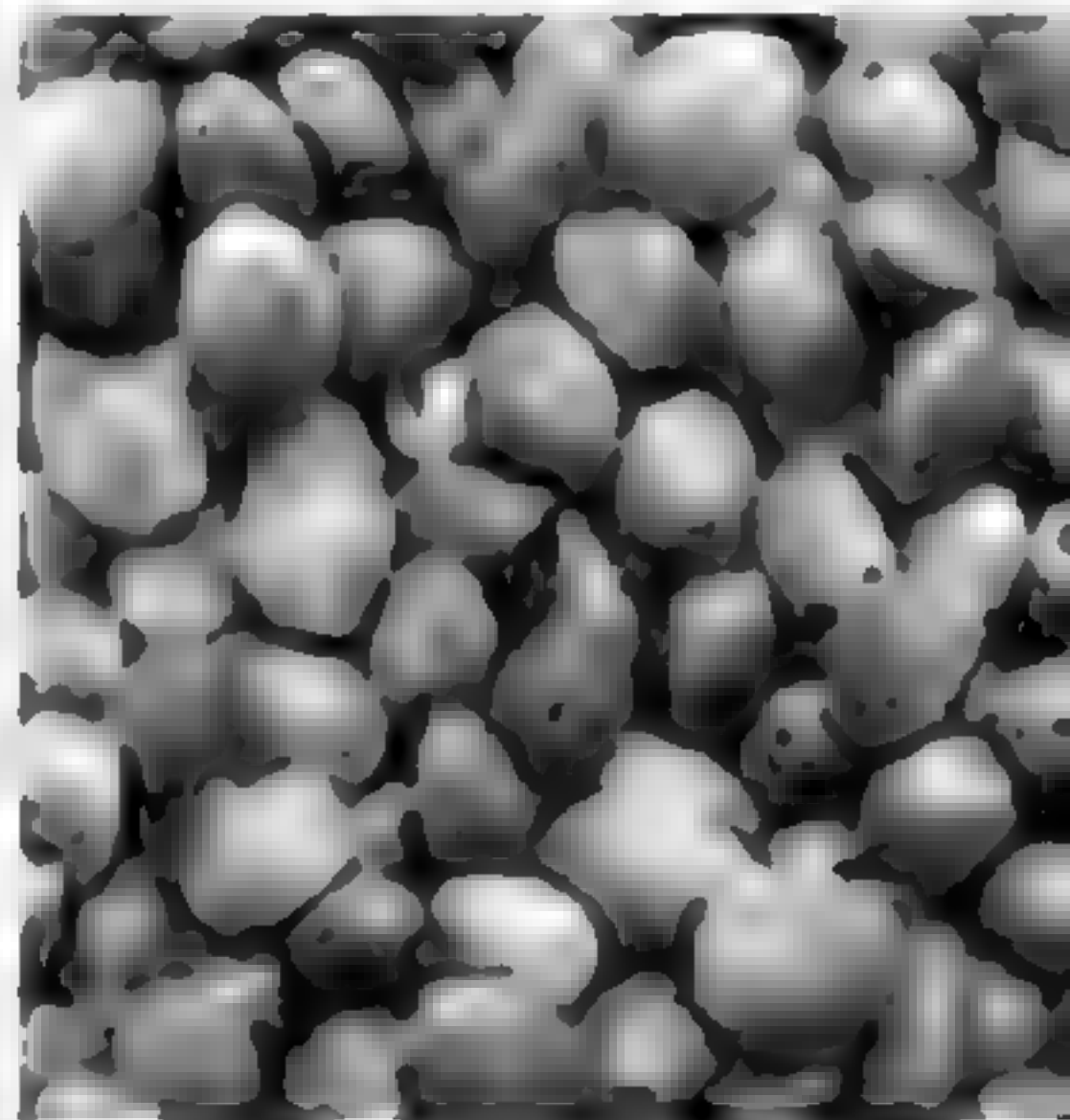
مقدار خوراک۔

معجون فلک سیر، معجون مقوی مسک سفوف کبیر جو کہ حنی اجامیہ اسہال اور دردوں میں استعمال ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ پیشاب کی جلن اور پیلے پن کو دور کرتا ہے۔

(120)



Guss.



دیگر نام :-

بنگلہ میں شلا جتو، سندھی میں کمارو، عربی میں حجر الموسیٰ، ہندی میں اور اردو میں سلاجیت جبکہ انگریزی میں ایسفالٹ کہتے ہیں۔

ماہیت :-

ایک قسم کی سیاہ رطوبت ہے۔ جو عموماً پہاڑوں کے شکاف سے گاڑھی نکل کر جم جاتی ہے۔ جو پہاڑوں کی سطح سے مٹی جون کی سخت گرمی میں تراوش پا کر منجمد ہو جاتی ہے۔ اس کو لنگور بہت شوق سے کھاتا ہے۔ یہ مختلف پہاڑوں میں مختلف اقسام مثلاً سلاجیت لوہا، سونا، چاندی اور تانبہ کے ملے جلے اجزاء والی پائی جاتی ہے۔

لوہے کی کان میں سے پیدا ہونے والے سلاجیت کا رنگ سیاہ چکنا ذائقہ کڑوا قدرے مٹھاس لئے ہوئے اور بھاری ہوتا ہے۔ یہ سلاجیت عمدہ ہے۔

سونا کی کان میں سلاجیت زردی مائل اور ذائقہ میٹھا جبکہ چاندی کی کان کی سلاجیت تانبے کے رنگ کا ذائقہ کسیلا کڑوا بلکہ سب سے زیادہ کڑوا ہے۔

اصلی سلاجیت کی پہچان :-

جتنے ہوئے لکڑی کے کوٹلوں پر اصلی سلاجیت ڈالی جائے تو وہ بالکل سیدھی اوپر کواٹھے گی۔ پانی میں تمام گھل جائے گی ذائقہ خفیف مٹھاس لئے ہوئے کڑوا ہوگا۔

مقام پیدائش :-

سلاجیت کلو، کشمیر گلگت اترکاشی تک ہمالیہ پہاڑ کے حصوں میں کوہ آبو بندھیا چل کے علاوہ کھٹمنڈو سے آکر بکتی ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ دوم۔

افعال :-

مقوی بدن، مقوی معدہ گردہ و مثانہ مفتت سنگ گردہ مثانہ مقوی باہ مولد و مغلظ منی قانع بلغم قاتل کرم شکم جریان منی مولد حرارت۔

یہ رسائن دوائی ہے یعنی بہت سے امراض کو دور کرتی ہے۔

مقوی بدن ، مقوی باہ ، مولد و مغلظ منی ہونے کی وجہ سے تقویت بدن و باہ مولد منی ادویات میں بدرقہ جات استعمال کرتے ہیں۔ قاطع بلغم ہونے کی وجہ سے نزلہ زکام کھانسی اور دمہ میں استعمال کرتے ہیں۔ مقوی گردہ و مثانہ و معدہ ہونے کی وجہ سے سلسلہ البول زیابیطس شکری کیلئے مفید ہے۔ مفتت حصاة ہونے کی وجہ سے پتھری کو توڑ کر نکالتی ہے۔ مقوی بدن ہونے کی وجہ سے جسم کو مضبوط بنا کر از سر نو جوانی لاتی ہے۔ رسائن ہونے کی وجہ سے بڑھاپے کو دور کرتی ہے۔ مرض جریان کی جملہ اقسام کو فائدہ کرتی ہے۔ ذیابیطس میں کشتہ ابرک کے ہمراہ کھلانا مفید ثابت ہوا ہے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ سلاجیت جوڑوں کے درد اور اعصابی دردوں میں مفید ہے اور اکثر لوگوں کو اس سے فائدہ بھی ہوتا ہے۔

نفع خاص :- مقوی اعضاء و باہ۔

مضر :- گرم مزاجوں کیلئے۔

مصلح :- دودھ و اشیاء رطب ،

بدل :- مومیائی۔

مقدار خوراک :- نصف گرام سے ایک گرام یا ماشہ تک۔

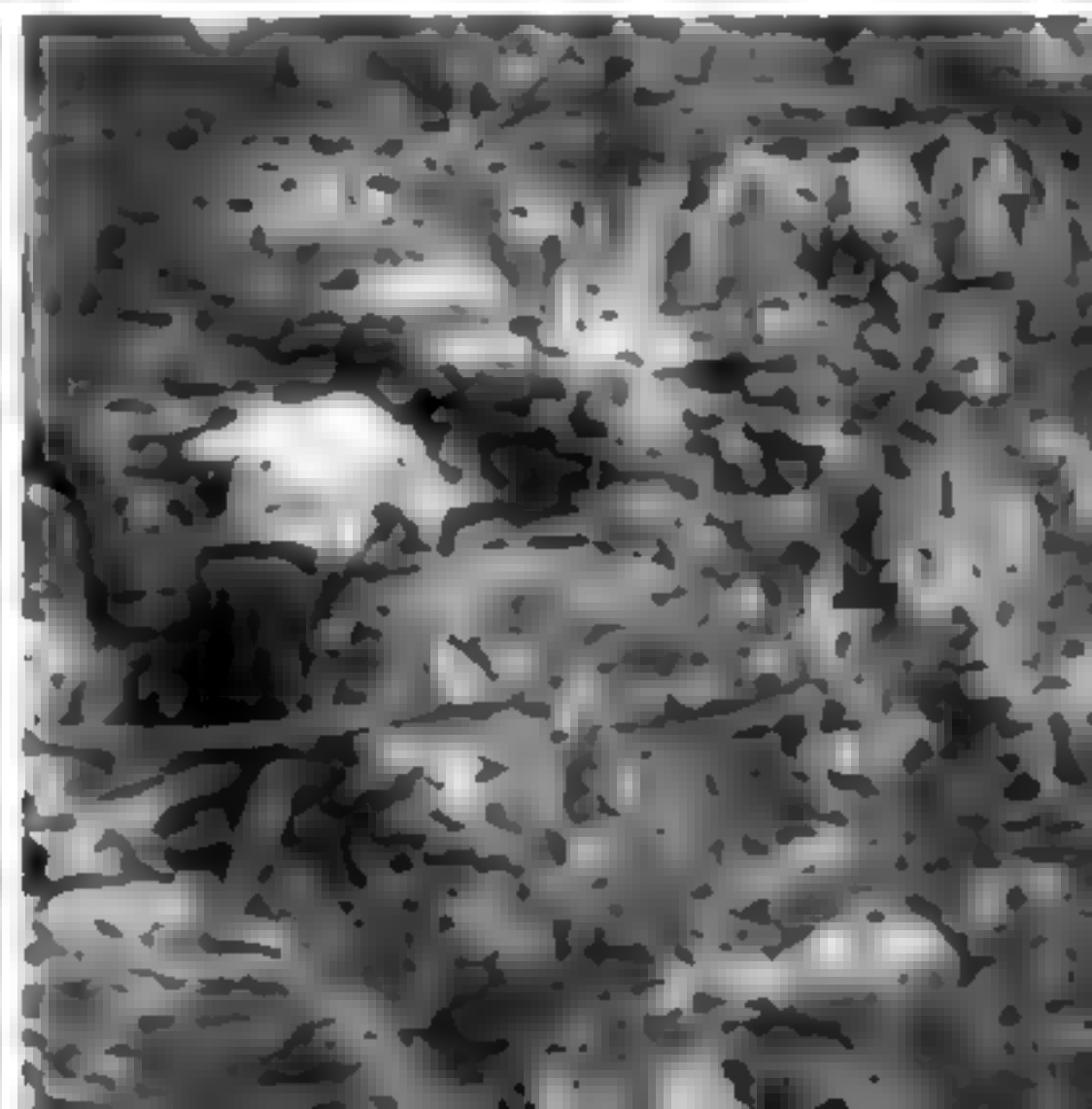
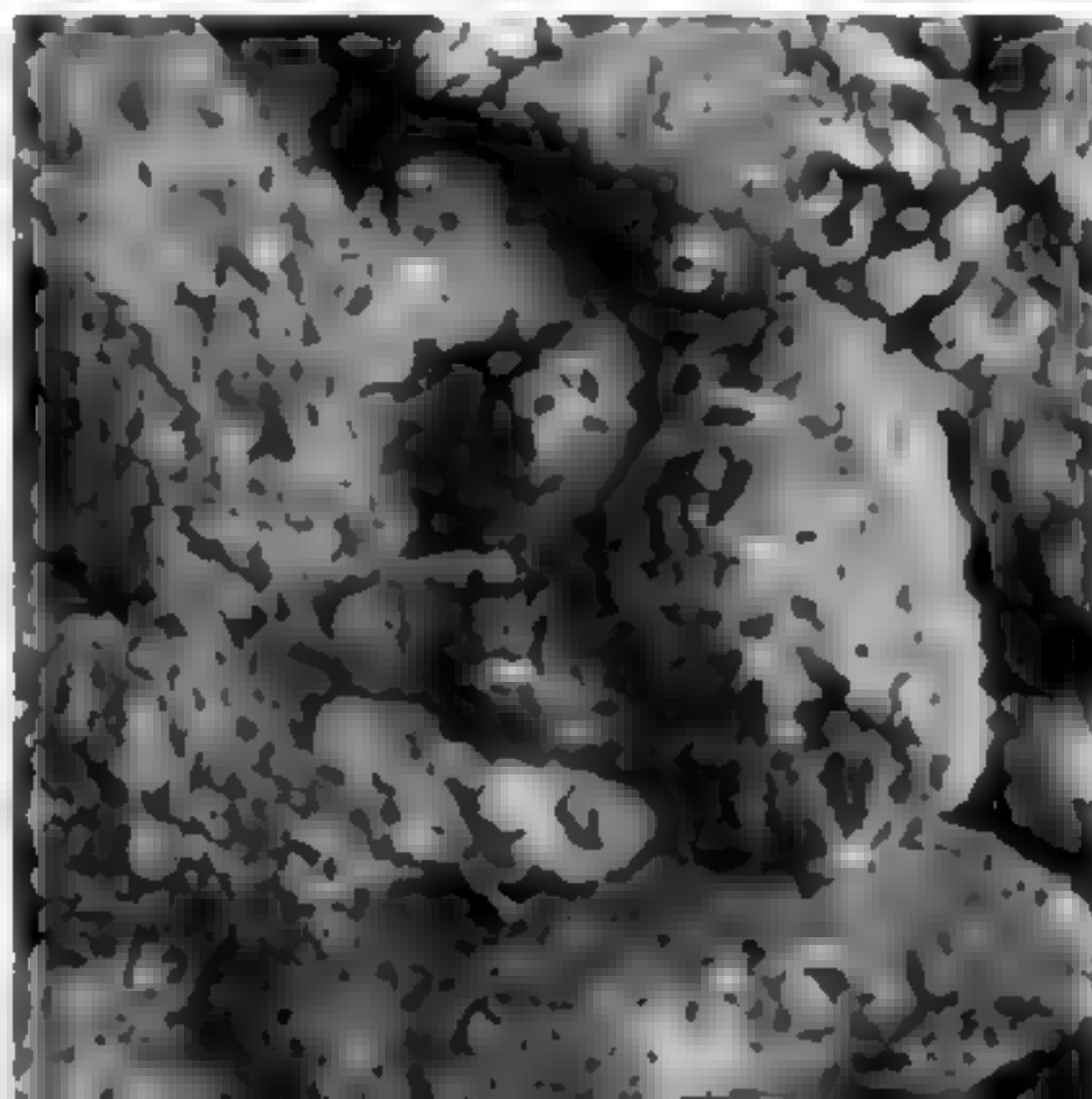
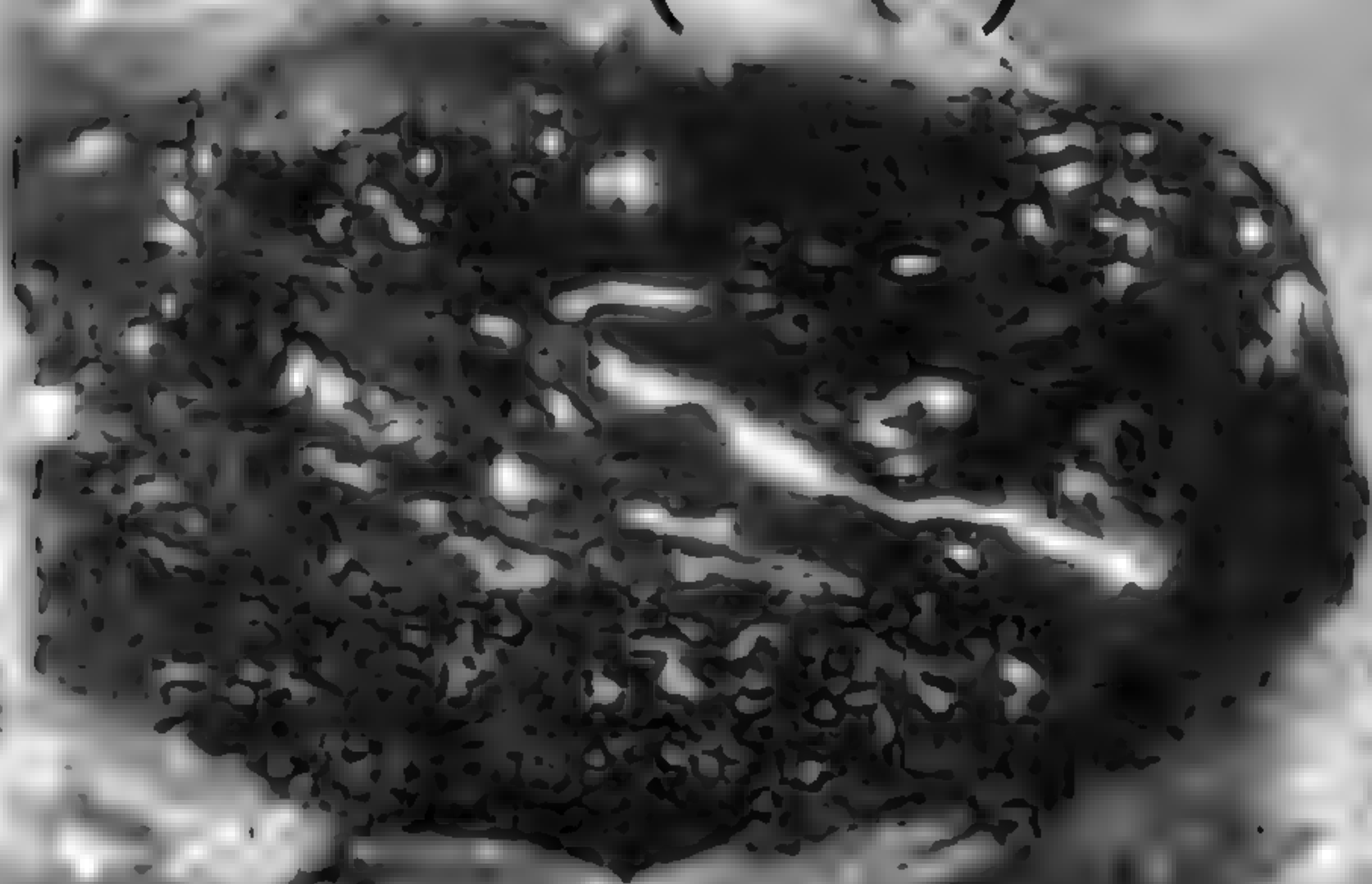
نوٹ یا احتیاط :-

غیر مصفا سلاجیت کے استعمال سے پاگل پن غشی بے ہوشی سل و دق یا جلدی امراض پیدا کرتی ہے۔

مصفی کرنے کا طریقہ :-

سلاجیت میں ایک مومی مادہ پایا جاتا ہے جسے تیز آنچ پر رکھنے سے نقصان ہوتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ سورج تاپی سلاجیت کو آگنی تاپی سلاجیت اور ترجیح دی جاتی ہے۔ سلاجیت تقریباً چار گنا شیر گرم یا پانی گرم میں گھول کپڑا چھان کر آہنی ظرف میں ڈال دیتے ہیں۔ اور اس سیال کو دھوپ میں رکھ دیتے ہیں۔ جب اس کے اوپر بالائی سی آجائے تو اسے اتار لیں بس یہی آفتابی لینے کے بعد شدھ سلاجیت ہے جس کو ست سلاجیت بھی کہتے ہیں۔ ایک دفعہ سیال پر سے بالائی اتار لینے کے بعد پھر بھی بالائی آتی رہتی ہے۔ اس کو اتار کر محفوظ کر لیں۔ جب بالائی آنا بند ہو جائے تو باقی اجزاء ضائع کر دیں۔

(123)



دیگر نام :-

عربی میں صدف فارسی میں گوش ماہی سندھی میں سیپ بنگالی میں شانک اور انگریزی میں آسٹر شیل کہتے ہیں۔

ماہیت :-

یہ سمندری جانور کا خول ہے۔ صدف دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک سے مرو زاید نکلتا ہے۔ جس کو صدف مروری یا صدف صادق کہتے ہیں۔ اس کا خول بہت سخت ہوتا ہے۔ دوسری قسم بہت چھوٹی ہوتی ہیں۔ یہ عموماً دریاؤں اور ندی نالوں میں بھی ملتی ہیں۔ اس کو پیپ کہا جاتا ہے۔

مزاج :-

سرد خشک درجہ دوم۔

افعال :-

محفف جالی حالبس الدم و نزف الدم و نفث الدم مقوی مسوڑہ سیلان الرحم۔

استعمال :-

محفف و جالی ہونے کی وجہ سے سنونات میں استعمال کرتے ہیں۔ یہ مسوڑہوں سے خون آنے کو مفید ہے۔ اور دانتوں کی چمک و صفائی کرتا ہے۔ اس سے مسوڑھے صاف اور مضبوط ہوتے ہیں۔ حالبس ہونے کی وجہ سے پھیپھڑوں آنتوں اور کثرت حیض یا ہمہ قسم کے جریان خون کو روکنے کیلئے استعمال کرتے ہیں۔ بعض اطباء اس کو سیب کے مربہ کے ساتھ دینا مقوی قلب خیال کرتے ہیں۔ بھنگڑہ بوٹی میں کشتہ کر کے سل کے مریضوں کیلئے اچھی دوا ہے۔ دیگر ادویہ کے ساتھ مریضوں کو کھلاتے ہیں۔

بیرونی استعمال :-

جالی ہونے کی وجہ سے جلدی داغ دھبے چھائیں اور چھپ وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں۔ تیز دھار آلہ سے جو زخم ہو اور جریان خون ہو تو اس کے اوپر ذروراً مفید ہے۔ سوختگی آتش میں ذروراً اور روغن گل کے ساتھ طلاء نہایت مفید ہے۔

نوٹ :-

صدف مرواریدی کے چمک دار حصے کو کھرچ کر مرواریدی جگہ یا بجائے استعمال کرتے ہیں اس دو طریقوں سے استعمال کرتے ہیں باریک سرمہ کی طرح کھرل یا بطور کشتہ یا صدف سوختہ کر کے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص :- حالبس الدم۔

مضر :- خشکی پیدا کرتی ہے۔

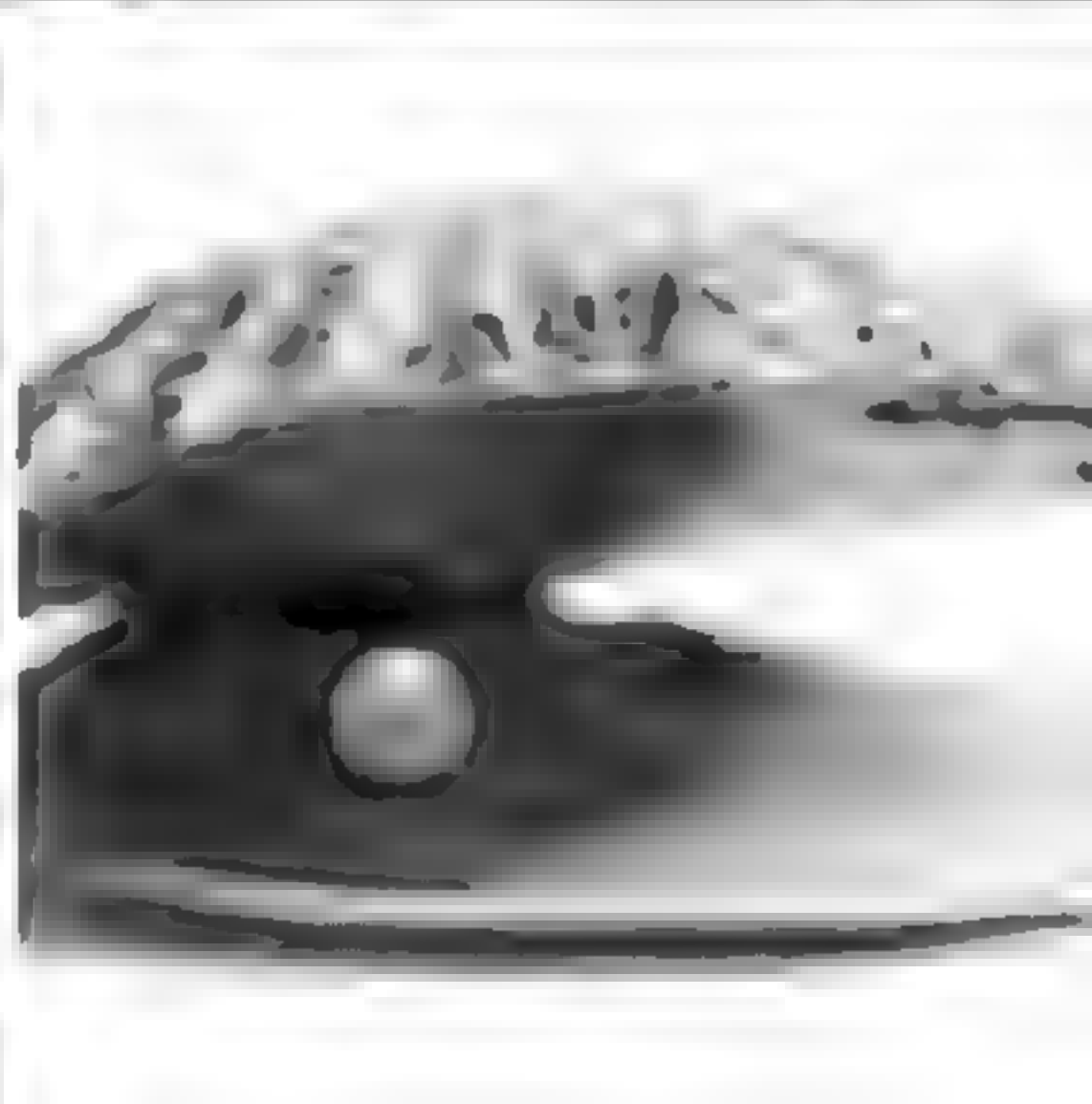
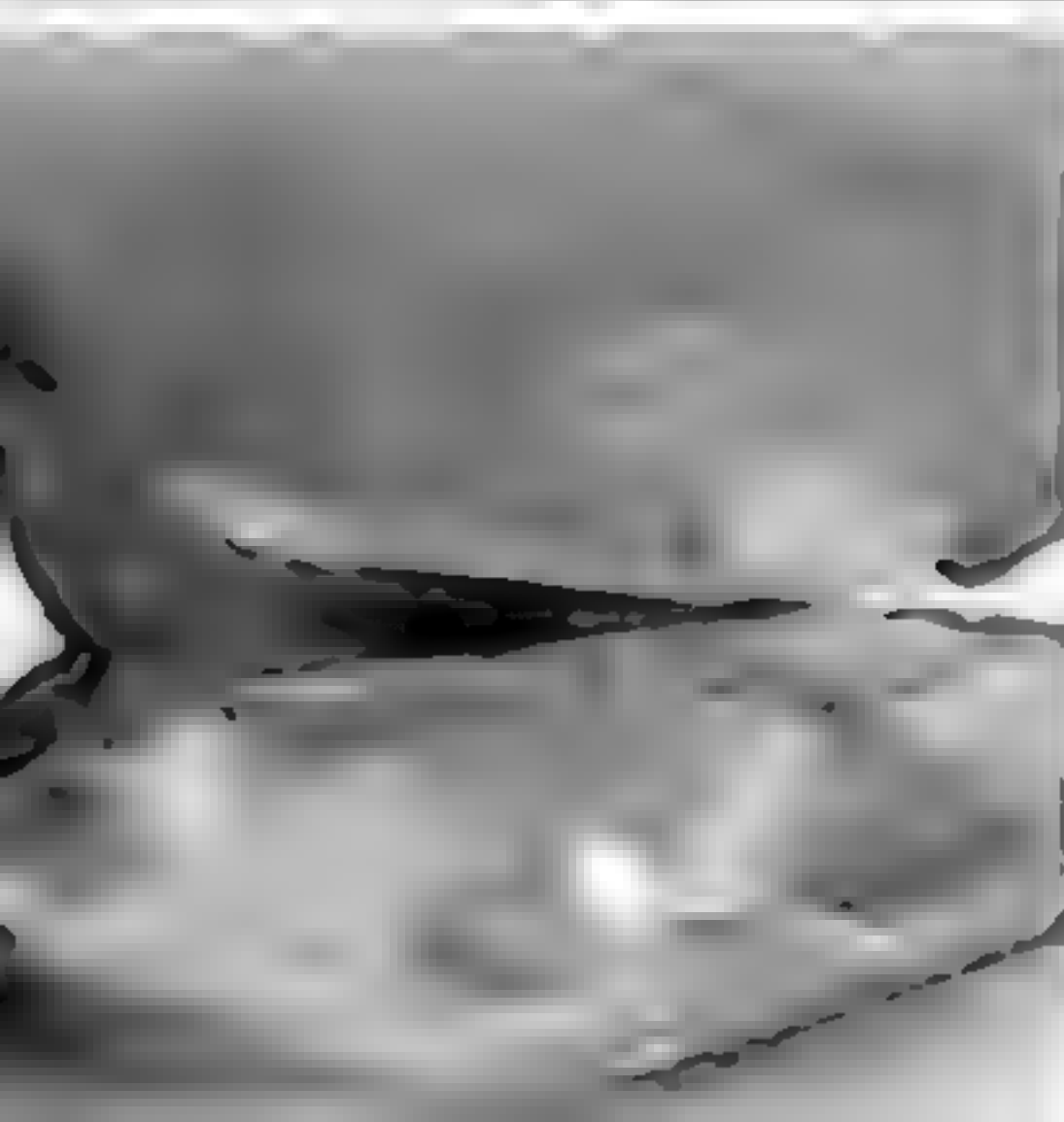
مصلح :- شہد و سرکہ۔

بدل :- کہربا۔

مقدار خوراک :- صلاہ ایک گرام۔

کشتہ :- ایک رتی سے دورقی تک۔

(126)



دیگر نام :-

عربی میں کاغذ فارسی میں کرم عروسک، سندھی میں مینھن، وساڈو۔

ماہیت :-

بیر بہوٹی سرخ رنگ کا خوبصورت کیڑا ہے جو سرخ مٹل کی مانند نرم و ملائم ہوتا ہے۔ اور موسم برسات کی ابتدا میں زمین سے نکلتا ہے بعض لوگ اس کو کرم مٹل بھی کہتے ہیں۔

مزاج :- گرم خشک درجہ دوم۔

استعمال :-

بیر بہوٹی کو زیادہ تر عضو خاص کو تقویت دینے کی غرض سے طلایا ضماہ استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اندرونی طور پر بھی تقویت باہ کیلئے استعمال کرتے ہیں۔ بعض اطباء چمپک کی اس حالت میں جب کہ وہ نمایاں ہو کر اندر چلی گئی ہو اس کو باہر نکالنے کیلئے مفید بیان کرتے ہیں۔

نفع خاص :- مقوی باہ۔

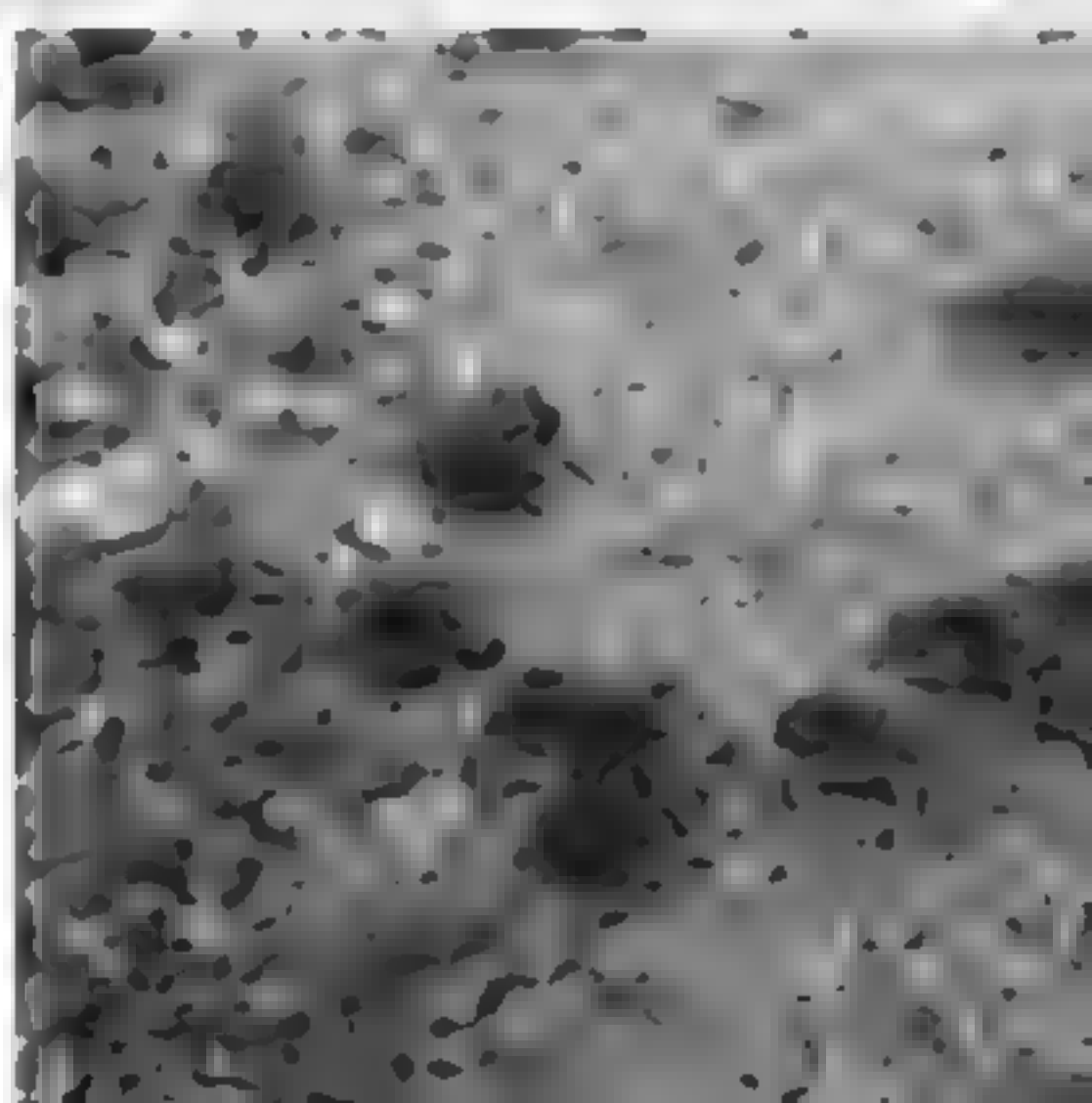
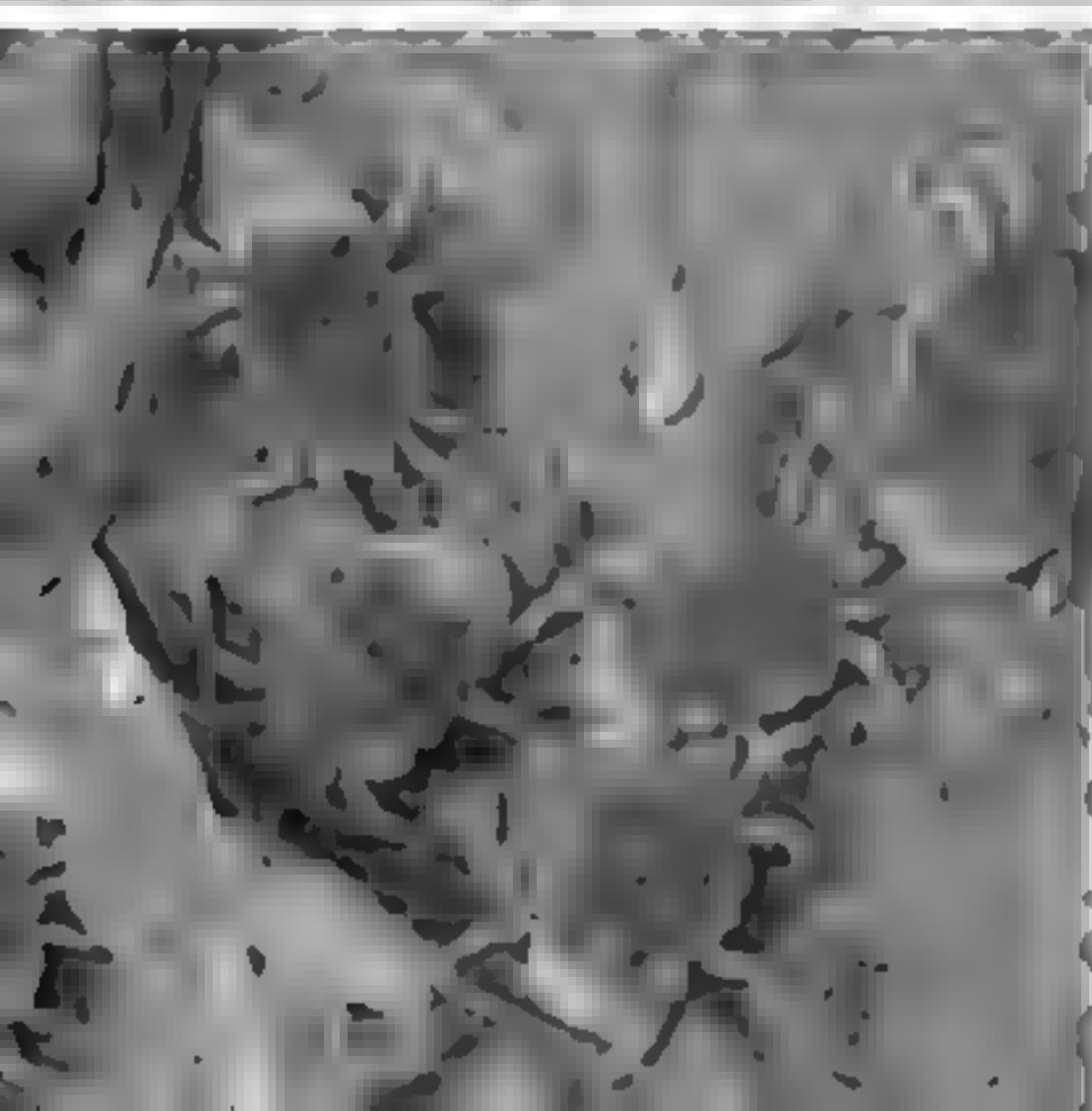
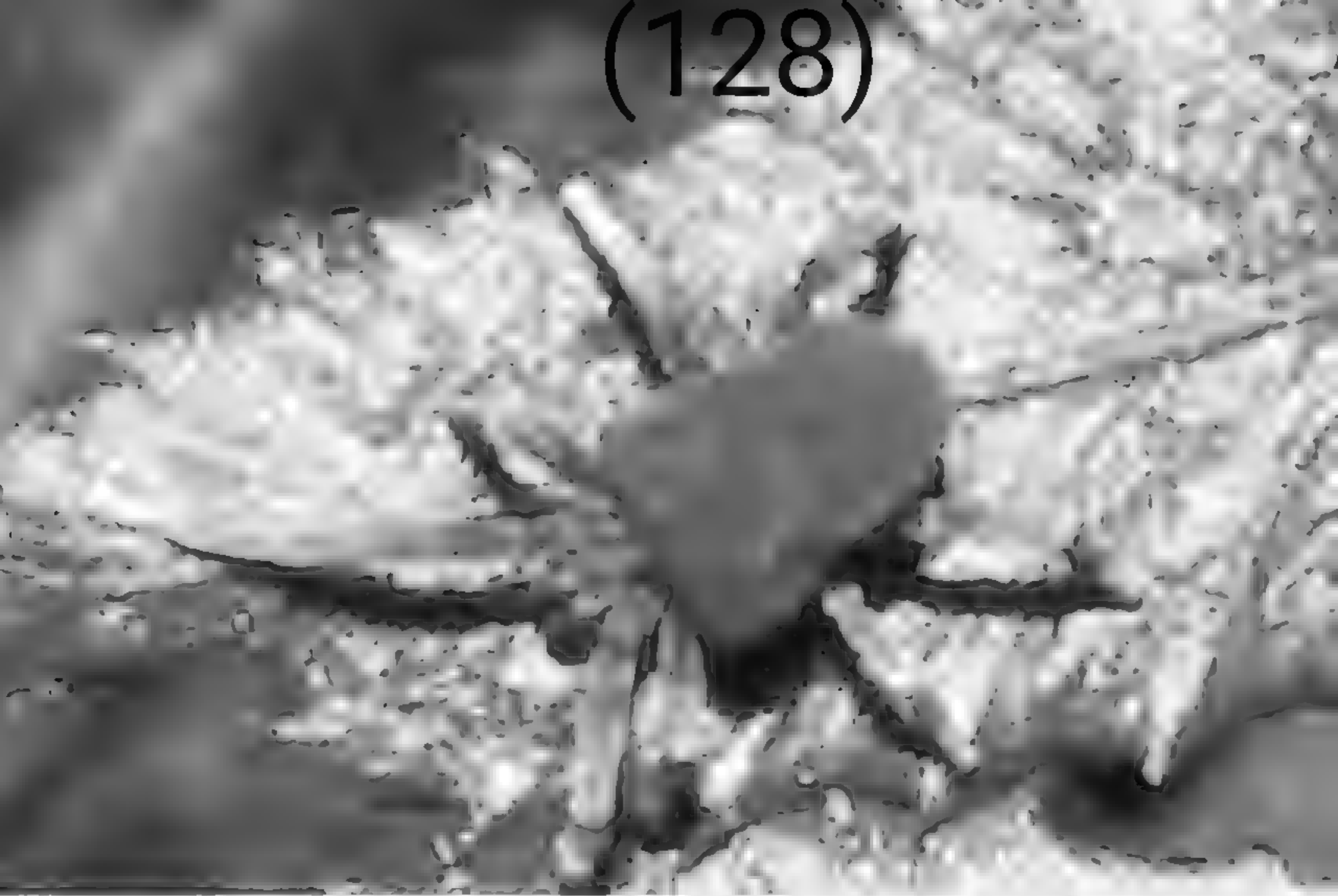
مضر :- گرم مزاجوں کیلئے۔

مصلح :- شہد و روغن۔

بدل :- مال کنگنی۔

مقدار خوراک :- نصف سے ایک عدد تک۔

(128)



دیگر نام :-

عربی میں عین الدیک فارسی میں سرخ چشم خروس بنگالی میں کوچ سنسکرت میں گنجا سندھی میں چنوٹھی یا ریتوں پنجابی میں رتی انگریزی اور لاطینی میں ابیرس پریکٹ ٹوری آس کہتے ہیں۔

ماہیت :-

اس کی بیل نما بوٹی نرم و نازک بہت ہی نرم شاخوں والی ہوتی ہے۔ پتے املی کی طرح ایک سے چار انچ لمبے ایک پتے میں آٹھ یا نو سے بیس جوڑے پتیاں ایک دوسرے کے متوازی ہوتی ہیں جو کہ ذائقہ میں قدرے شیریں پھول سیم کے پھولوں کی طرح اور قدرے بڑے سردی کے موسم میں کچھوں کی شکل میں نیلے یا گلابی رنگ کے لگتے ہیں پھلی لگ بھگ ڈیڑھ دو انچ لمبی اور آدھ انچ چوڑی نوک دار کچھوں میں لگتی ہے۔ پھلیوں کے اندر پانچ چھ سرخ کالے یا سفید رنگ کے گول بیج جن کا منہ کالا ہوتا ہے اور یہ چمک دار سخت ہوتے ہیں۔ جن کو رتی یا گھونگھی کہا جاتا ہے یہ پودا پھلی کے پک جانے پر سردیوں میں خشک ہو جاتا ہے۔ اور موسم برسات میں جڑ سرسبز ہو کر نیا پودا بن جاتا ہے۔

اقسام :- تین قسمیں سرخ سفید اور سیاہ۔

خاص بات :-

پہلے زمانے سے لے کر آج تک پنساری سنار اور صراف بطور وزن استعمال کرتے ہیں ایک رتی کا وزن تقریباً پونے دو گرین ہوتا ہے اور طب کی کتب میں رتی ماشہ اور تولہ کا وزن مستعمل ہے اور آٹھ رتی کا وزن ایک ماشہ کے برابر ہوتا ہے۔

مقام پیدائش :-

پاکستان اور ہندوستان کے میدانوں اور ہمالیہ کے دامن میں تین سے چار ہزار فٹ کی بلندی تک۔ اس کے علاوہ امریکہ اور جزائر غرب الہند میں ہوتا ہے۔

مزاج :- گرم خشک --- درجہ سوم۔

افعال :- جالی ، محلل ، اکال ، مہیج ۔

استعمال بیرونی :-

رتی کو زیادہ تر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں ۔ محلل ہونے کی وجہ سے اور ام کیلئے بطور ضماہ مستعمل ہے ۔ جالی ہونے کی وجہ سے بہق برص داد کلف وغیرہ میں اس کا طلاء کیا جاتا ہے ۔ اور آنکھ کا جالا پھولا کو زائل کرنے کیلئے استعمال کرتے ہیں ۔ اکال ہونے کے باعث زخموں کے زائد اور خراب گوشت کو دور کرنے اور بواسیری مسوں کو زائل کرنے کیلئے استعمال کیا جاتا ہے ۔ ہیجان و تحریک کی وجہ سے مقوی باہ مقوی اعصاب طلاء میں استعمال کیا جاتا ہے ۔ اس کے پتوں کو کوٹ کر بھجیا بنا کر زخموں کو تحلیل کرنے میں فائدہ کرتے ہیں ۔ اس کے پتوں اور بیجوں میں ایک زہریلا جوہر ہوتا ہے ۔ جس کی قلیل مقدار دی جائے تو وہ جسم کو زہر سے محفوظ کر دیتی ہے ۔ آیوودیدک میں گنج کیلئے خصوصی طور پر تیل بنا کر گلقد بنا کر لگایا جاتا ہے ۔

استعمال اندرونی :-

اس کی جڑ کا شربت کھانسی کے مریضوں کیلئے نافع ہے ۔ اندرونی طور پر مقوی اعصاب محافظ قوت بدن مانع شیخونت ، مقوی باہ اور مغلظ و مولد منی ہے ۔

نفع خاص :- مقوی باہ ۔

مضر :- گرم مزاج ۔

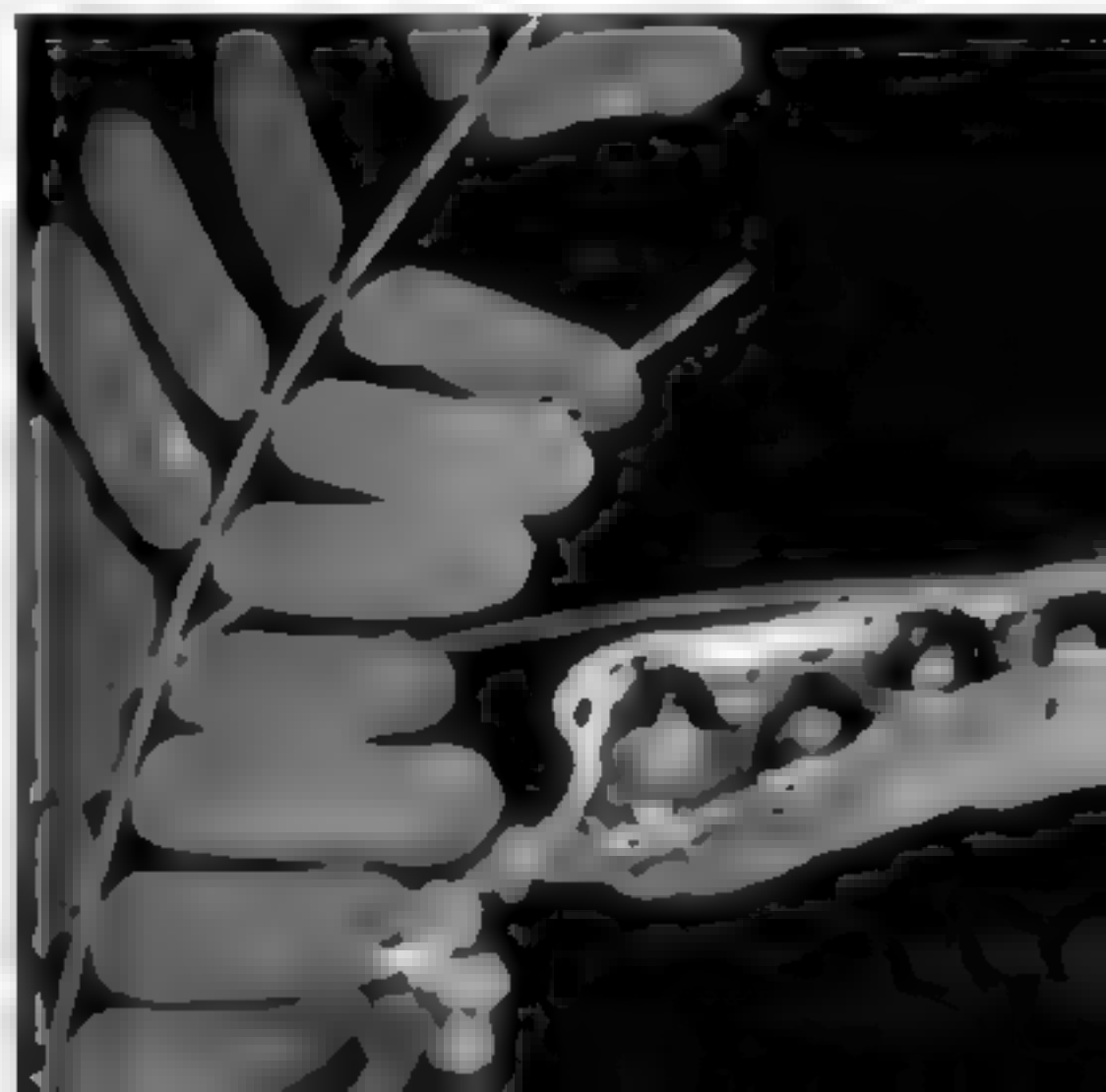
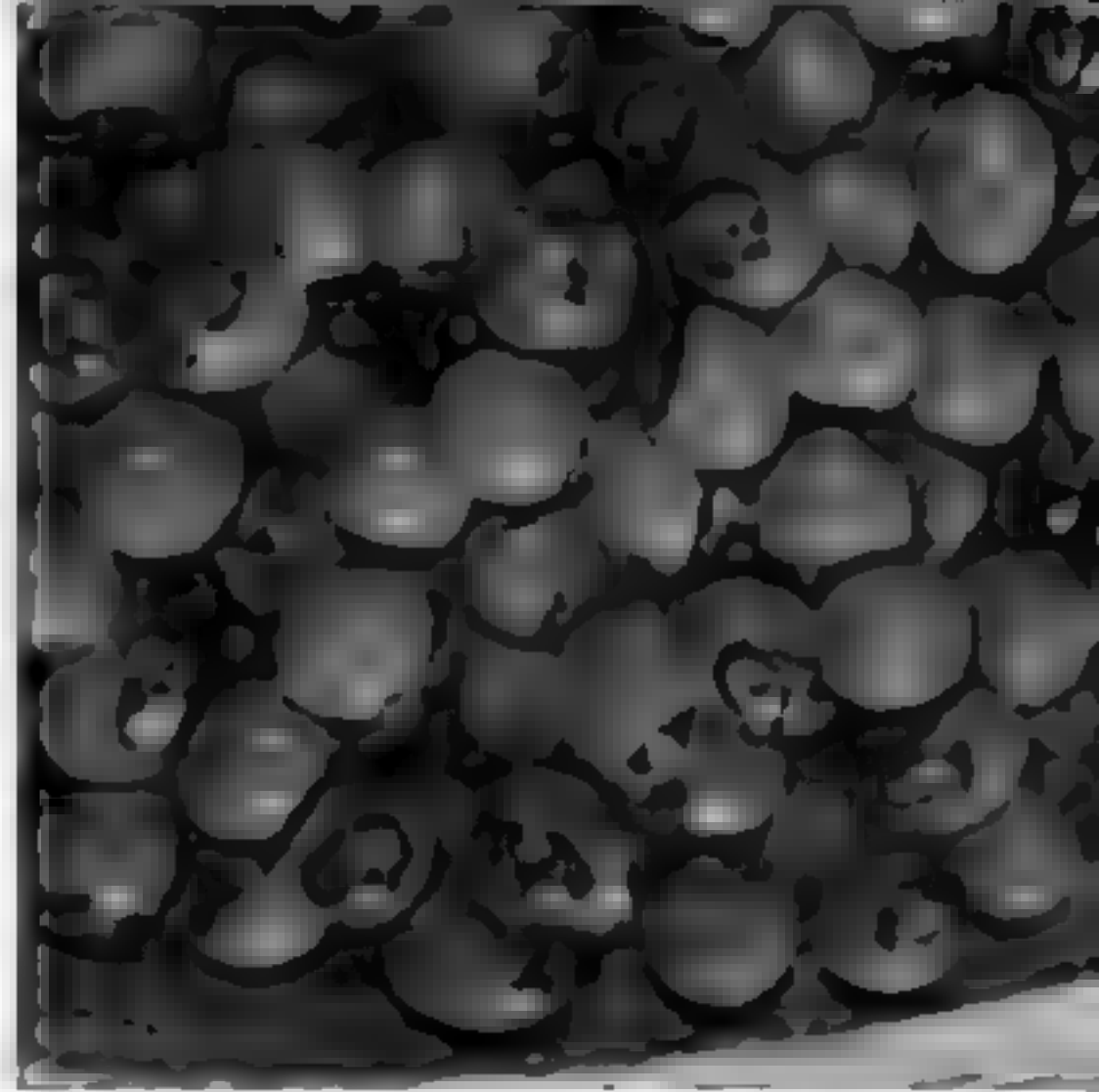
مصلح :- ترنجبین کشنیز سبز ۔

بدل :- ایک قسم دوسرے کی بدل ہے ۔

مقدار خوراک :-

سفوف نصف یا ڈیڈھ رتی دودھ میں جوش دیکر ۔

(131)



گوکھرو / خار خشک / بھکڑا / (Small Caltrops) :-

دیگر نام۔

عربی میں خشک فارسی میں خار خشک سندھی میں بکھڑو پنجابی میں بھکڑا بنگالی میں گوکھری مرہٹی میں سرائے تامل میں نرائچی سنسکرت میں گوکھرو انگریزی میں سمال کارپس اور لاطینی میں ٹرالی بولس ٹے ریسٹرس کہتے ہیں۔

ماہیت۔

ایک بیل دار بوٹی کا خاردار سہ گوشہ پھل ہے۔ یہ بوٹی موسم برسات میں مفروش بیل کر شکل میں ہوتی ہے۔ چار فٹ لمبی بیل کی بہت سی شاخیں ہوتی ہیں جو سفیدی مائل پتلی اور سبز رنگ کی ہوتی ہے اور جڑ کے ارد گرد پھیلتی ہیں پتے چنے کے پتوں کی طرح ذرا ان سے بڑے ہوتے ہیں۔ سردی کے موسم میں پتوں کی جڑوں سے نکلے ہوئے زرد رنگ کے پانچ پنکھڑی والے کانٹوں سمیت نکلتے ہیں پھول لگنے کے بعد چھوٹے گول چٹے پھل پانچ کونوں تیز کانٹوں والے ہوتے ہیں۔ جڑ پتلی پانچ چھ انچ لمبی بھورے رنگ کی ہوتی ہے۔ میدانی گوکھرو پہاڑی گوکھرو کی نسبت چھوٹا ہوتا ہے۔

اقسام۔

خردو کلاں دو قسم کا ہوتا ہے۔ لیکن زیادہ تر خردو مستعمل ہے۔ بڑے گوکھرو کا جھاڑ دار پیڑ ہوتا ہے۔ پتے سفیدی مائل لمبے قدرے گول اور کنگرے دار ہوتے ہیں پھل چہار گوشہ ہوتے ہیں چاروں کونوں پر ایک ایک کانٹا ہوتا ہے۔ خام پھل کا رنگ ہرا ہوتا ہے۔ پکنے پر بیلا جبکہ خشک ہو کر مٹیالے رنگ کا ہوتا ہے۔ ان کا ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔

مقام پیدائش۔

پاکستان، ہندوستان، اور ایران کے خشک مقامات پر فصل خریف میں بافراط ہوتا ہے۔ بڑا گوگھرو گجرات کا ٹھیاواڑ بندھیا چل وغیرہ کی ریتلی اور پتھریلی زمین میں زیادہ ہوتا ہے۔

مزاج۔ گرم خشک۔۔۔ درجہ اول۔

افعال۔

مدر بول و حیض مفتت سنگ گروہ و مثانہ اور مقوی باہ۔۔۔

استعمال۔

گروہ و مثانہ کی چھوٹی کنکریوں کے اخراج کیلئے آلو بالو اور دوقو کے ساتھ شیرہ کی صورت میں استعمال کرتے ہیں ورم گردہ مزمن پیشاب میں البیومن آنے لگے اور استسقاء ہو کر جسم پر آناں ہو تو گوگھرو بہت مفید ہے۔ آکھ سے پیدا شدہ ورم کو زائل کرنے کے لئے اس کو گھوٹ کر باندھتے ہیں مہنزلہ تریاق ہے پیشاب جل کر آتا ہو تو گوگھرو جو کھار کے ہمراہ استعمال کرنا چاہیے سوزش بول اور سوزاک میں تخم خیارین اور تخم خببزہ کے ہمراہ گھوٹ کر پلانا مفید ہے۔

مقوی باہ ہونے کی وجہ سے خشک گوگھرو کو باریک پیس کر تین دن تازہ گوگھرو کے پانی میں رکھیں پھر خشک کر کے مصری ملا کر دودھ کے ہمراہ پینا جریان احتلام سرعت انزال کے علاوہ باہ کو طاقت دیتا ہے۔

یہ دشمول کی دواؤں میں شامل ہے اس لئے وسید بہت زیادہ استعمال کرتے ہیں۔

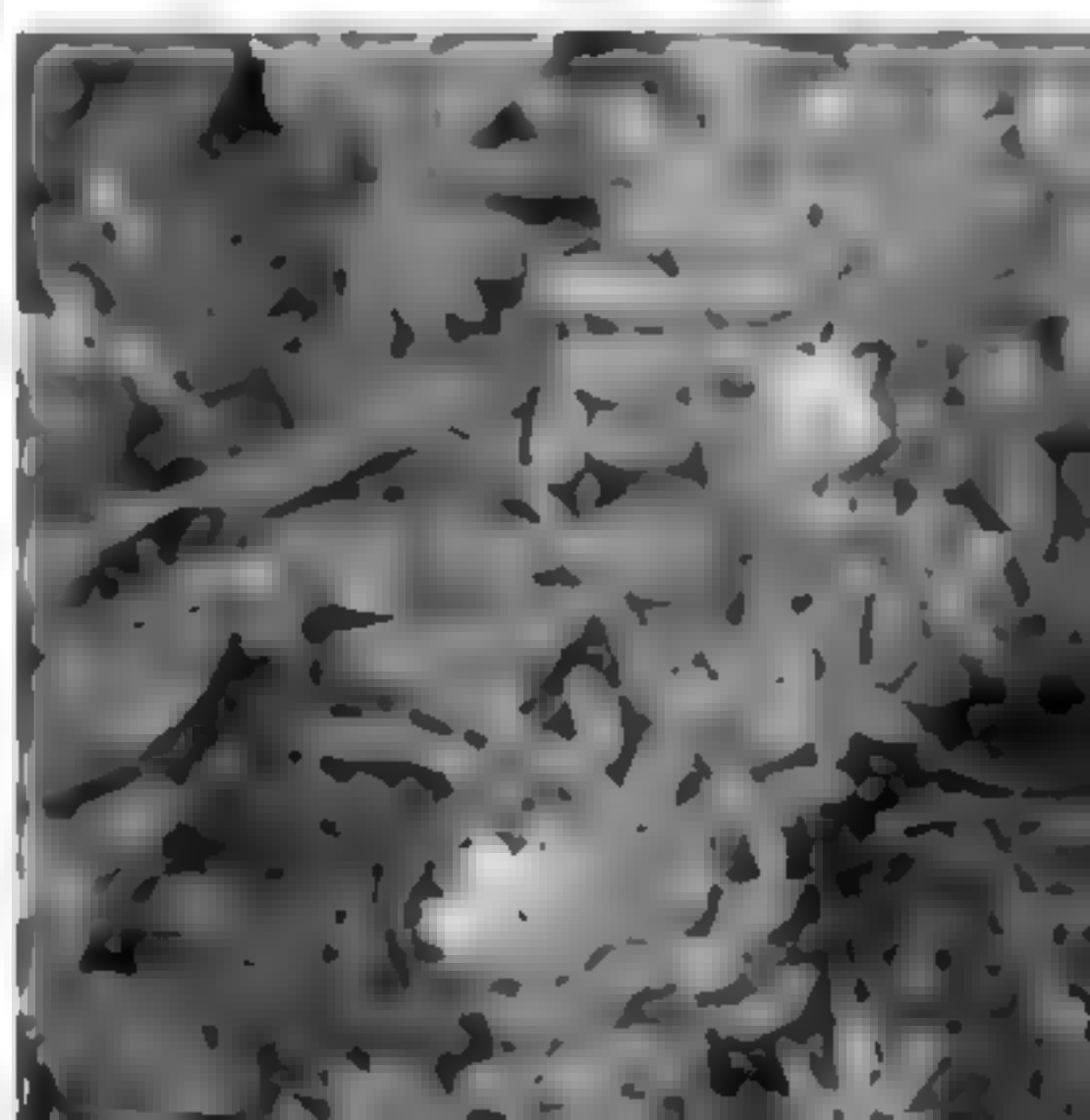
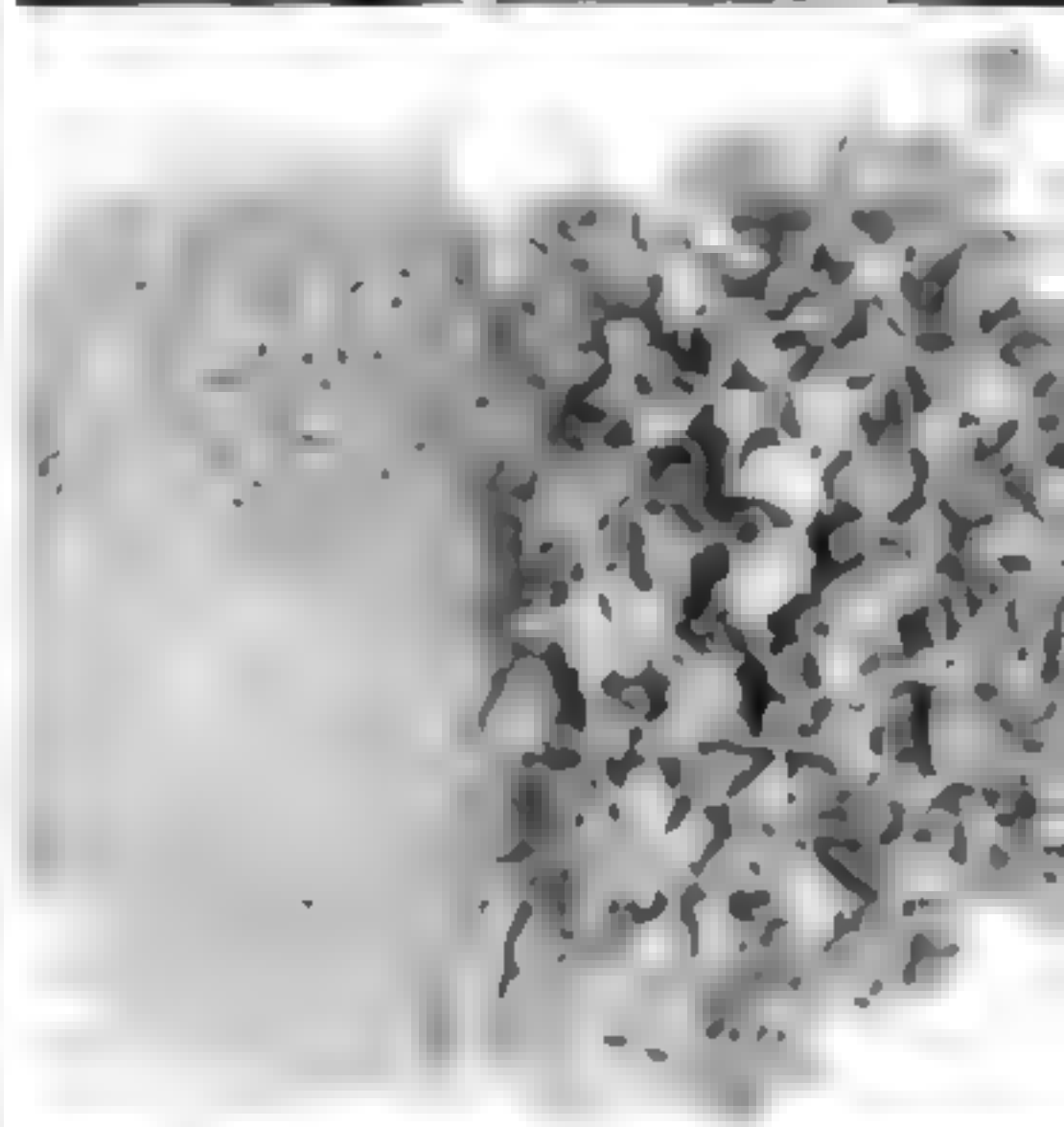
نفع خاص۔ مدر بول۔

مضر۔ امراض رس۔

مصلح۔ بادام اور روغن کنجد۔

مقدار خوراک۔

(134)



دھتورہ / تخم جوز مائل / جوز مائل / (Datura Stramonium) :-

دیگر نام۔

ہندی میں دھتورہ سندھی میں چرپودا تور د جوز مائل فارسی میں گوز مائل کہتے ہیں۔
ماہیت۔

اس کا پودا دو سنے چار فٹ اونچا اور خود رو ہے۔ پتے بیگن کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ یا اجوائن خراسانی کے پتوں کی طرح اور رواں ہوتا ہے۔ پتے لگ بھگ چھ سات انچ لمبے چار انچ چوڑے گہرے سبز کسی قدر بیضوی کنارے کٹے ہوئے نوک دار بالائی سطح گہری سبز اور جھری دار جبکہ اوپر والی سطح ہلکے رنگ کی بوخفیف نشلی ذائقہ تلخ قدرے نمکین ہوتا ہے۔ پھول شہنائی کی چھ سات انچ لمبا آگے سے کھلا اور پانچ لمبی لائٹوں کے ذریعہ تقسیم اور پیچھے سے تنگ سفید پھیلا ہوتا ہے۔

دھتورے کی دو اقسام۔

مشہور ہیں سفید اور نیلے پھول والا۔ سفید قسم کے پتے کنارے سے کٹے ہوئے نہیں ہوتے۔ ویسے دھتورہ کی چار اقسام ہیں۔

پھل لگ بھگ اخروٹ سے بڑا اور یا انڈے کے برابر گول جس پر انڈے کے ڈوڈے کی طرح نرم کانٹے پھل چار حصوں میں تقسیم ہوتا ہے۔ جس میں تخم بھرے رہتے ہیں۔ شروع میں پھل گہرا سبز بعد میں سفید مائل سبز ہو جاتا ہے۔ اور جب پک جاتا ہے۔ تو اس کے اندر سے بھورے یا سیاہ رنگ کے تخم نکلتے ہیں۔ دھتورے کا پودا عموماً موسم بہار میں پھولتا ہے۔ اور چیتھ میں اسٹھ میں پھل پک کر پھوٹ جاتے ہیں۔ بطور دواء پتے اور تخم مستعمل ہیں۔
مقام پیدائش۔

دھتورہ پاکستان ہندوستان ایران اور افغانستان میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ یہ خود رو پودا عموماً سڑکوں کے کناروں کھنڈرات قبرستانوں اور ویرانوں میں ہوتا ہے۔

مزاج۔

سرد خشک درجہ چہارم۔

افعال۔

مسکن و مخدر دافع تشنج عروقی خشنہ، دافع بخار، منوم مجفف، مولد سکرو ہڈیان۔

استعمال۔

مسکن و مخدر ہونے کی وجہ سے مختلف روغنوں میں شامل کر کے وجع المفاصل نفرس درد سرد درد پہلو میں مالش کرتے ہیں۔ دافع تشنج عروقی خشنہ ہونے کی وجہ سے دمہ کے دورے کو روکنے کیلئے پتوں کی دھونی یا پتوں کو جلم میں تمباکو کی جگہ پلاتے ہیں اور مناسب ادویہ کے ہمراہ اندرونی طور پر کھلاتے ہیں۔ دافع بخار و مسکن ہونے کی وجہ سے نزلہ زکام اور بخار مناسب ادویہ کے ہاں استعمال کرتے ہیں۔ پھوڑے پھنسیوں کو پھاڑنے کیلئے دھتورہ کے پتے کو تیل سے چیر کر گرم کر کے باندھتے ہیں۔ محرک دماغ ہونے کی وجہ سے بوڑھے آدمیوں کے عصی دردوں اور نزلات میں مفید ہے۔ مناسب ادویہ کے ساتھ اس کے بیجوں کو بشکل گولی دمہ نزلہ کھانسی جریان سرعت انزال میں استعمال کرتے ہیں۔ مولد سکرو ہڈیان ہونے کی وجہ سے اگر زیادہ کھالیا جائے تو نشہ کرتا ہے۔ اور ہڈیان پیدا کرنے کے علاوہ سخی علامات بھی پیدا ہو جاتی ہیں۔

دھتورہ کے سخی اثرات اور ان کا علاج۔

دھتورہ کے تخم سخی مقدار میں کھلانے سے مسموم کے حواس پراگندہ ہو جاتے ہیں اور عقل زائل ہو جاتی ہے۔ زبان اور حلق خشک ہو جاتے ہیں آنکھیں سرخ اور پتلیاں پھیل جاتی ہیں۔ آواز بھرا جاتی ہڈیان ہونے لگتا ہے۔ مسموم بعض اوقات اٹھ کر بھاگنے کی خواہش کرتا ہے۔ لیکن چلتے وقت شرابیوں کو طرح مست پاؤں ادھر ادھر بھاگنے کی خواہش کرتا ہے گائے وہی چیزیں نظر آتی ہیں اور مریض ان کو پکڑنے کی کوشش کرتا ہے کبھی اپنے کپڑے کو چننے لگتا ہے اور بستر دیوار وغیرہ سے وہی چیزوں کو پکڑتا ہے۔ ایک دو دن کے بعد حالت رہ کر مسموم تندرست ہو جاتا ہے اور اگر غفلت یعنی غنودگی پیدا ہو جائے تو مسموم تنفس اور قلب کی حرکات بند ہو کر موت واقع ہو جاتی ہیں۔

مریض کو کوئی قے لانے والی دوا مثلاً مین کا پھک جو شانہ یارائی کا سفوف چھ ماشہ پاؤ بھر پانی میں ملا کر قے کرائیں۔ اس کے بعد تخم پنہ کا شیرہ پلائیں یا انبویہ معدہ کا استعمال کر کے معدہ کو دھتورہ سے پاک کریں۔ جسم سرد ہو تو بغلوں اور رانوں میں گرم بوتل رکھیں۔ اس کے بعد گھی مکھن یا گائے کا تازہ دودھ پلائیں اگر ضعف زیادہ ہو تو شہد چٹائیں۔

نفع خاص۔ خارجا مسکن و مخدر۔

مضر۔ ہڈیاں اور جنون پیدا کرتا ہے۔

بدل۔ افیون سیکران۔

مصلح۔ مریچ سیاہ بادیان شہد گھی دودھ۔

دونوں کے تخمنوں میں۔

دھتوریں 0.22 فیصد اس میں دو حصے بائیوسائٹمین ایک حصہ بایوسین تھوڑی مقدار میں لٹروپین جبکہ زیادہ بائیوسین ہوتی ہیں۔

خاص بات۔

اس کے ٹنگچر اور دیگر مرکبات برٹش فارماکوپیا میں بھی ہیں۔ اور ہومیوپیتھی میں یہ سٹرامونیم کے نام سے استعمال ہوتی ہے۔ جو کہ ہڈیاں کے علاوہ پاگل پن کی بہترین دوا ہے۔

مقدار خوراک بطور دوا۔

ایک چاول سے چار چاول تک۔

مہلک مقدار خوراک۔

ایک سے ڈیڑھ گرام۔

مشہور مرکب۔

حب شفا روغن ہفت برگ وغیرہ۔

(138)



دیگر نام۔

اکون، عربی میں عشر، ذری میں خرک، زمر ناک، تلگو، میں مند رامو، سنسکرت میں مندار سندھی میں اک، تنگی، حلپنڈے، مکاٹ۔ پھل۔ بنگالی میں آکندہ۔ گجراتی میں آکدو
فیل۔

جائی گنتیکا

ماہیت۔

آکھ کا پودا ڈیڈھ گز سے دو گز تک بلند ہو جاتا ہے لیکن عموماً ایک یا نصف گز تک بلند دیکھا گیا ہے یہ شاخ در شاخ ہو کر بھی پھیلتا ہے لیکن زیادہ تر جڑ ہی سے شاخیں نکل کر ادھر پھیل جاتی ہے مدار کے جس حصہ کو توڑا جائے سفید گاڑھا دودھ نپکنا شروع ہو جاتا ہے اطراف میں جڑ کی نسبت زیادہ دودھ نکلتا ہے۔

برگد کے پتوں سے مشابہ لیکن ان کی مانند سبز نہیں ہوتے بلکہ سفید مائل ہوتے ہیں۔ تنوں اور شاخوں پر سفید روواں لگا رہتا ہے۔ پکن جانے پر زرد رنگ کے ہو جاتے ہیں۔

پھول۔

کنوری نما گچھوں میں لگتے ہوتے ہیں۔ جو باہر سے سفید اور اندر سے سرخی مائل ہوتے ہیں۔ پھول کے عین درمیان لونگ کے سر کی مانند ایک شے ہوتی ہے۔ جس کو قر نفل مدار یعنی آکھ کی لونگ کہتے ہیں۔

پھل۔

اسکی شکل عموماً لمبوتری اور درمیان سے خم کھائی ہوتی ہے۔ خشک ہونے پر جب پھٹتا ہے تو اس کے اندر سے سنہبل کی مانند روئی نکلتی ہے۔ جو نہایت نرم و ملائم اور چکنی ہوتی ہے۔

تخم

چمپے، سیاہی مائل اور وزن میں ہلکے حجم میں دال اور ہر کے برابر ہوتے ہیں۔ بعض آکھ کے پودوں پر ایک قسم کی رطوبت منجمد ہوتی ہے۔ اس کو صنف عشر یا شکر العشر کہتے ہیں۔

دودھ۔

آکھ کے ہر حصے کو جس کو توڑا جائے تو اس سے مفید گاڑھا دودھ نکلتا ہے جو زہریلا ہوتا ہے۔

نوٹ۔

اس پودے کا ہر جز بطور دوا کام آتا ہے۔

آکھ کی اقسام۔

1۔ جسکی ماہیت اوپر بیان کی جاچکی ہے یہ بطور دوا استعمال ہوتی ہے۔

2۔ پھول مطلقاً سفید ہوتا ہے اور اسکا درخت پہلی قسم سے بڑا ہوتا ہے۔

3۔ اس قسم کا آکھ مذکورہ اقسام سے چھوٹا ہوتا ہے۔ اور پھول پستی مائل بہ مفید ہوتا ہے۔

مقام پیدائش۔

پاکستان۔ ہندوستان۔ سری لنکا۔ افغانستان، ایران، اور افریقہ میں۔ پاکستان کی بنجر زمینوں اور ریگستان میں پایا جاتا ہے۔ موسم گرما میں بکثرت ہوتا ہے۔

پھول، جڑ، پتے، اور شاخیں تیسرے درجے میں گرم خشک آکھ کا دودھ چوتھے میں گرم اور خشک ہے۔
افعال۔

تازہ پتے مسکن درد اور سردی کے اور ام تحلیل کرتے ہیں۔ قاطع۔ اکال،
برگ خشک کا ذرور جالی، اکال، مقئی، منفی، بلغم، مقطع، پتوں کا پانی محمر، اکال، قاطع۔
پوست تنخ مدار۔

معتدل، مقوی، قاطع، و مخرج۔ بلغم، مغشی، مقئی۔ مسج، معدہ، آمعہ، قاتل، کرم، شکم،
دودھ مدار۔

لاذع، محلق، جاذب، سم، حیوانات، اکال، مقرر، مسهل، قوی، مقئی، معلس، قاطع، بلغم، صیج،
استعمال۔

آکھ کا دودھ اکال مقرر ہونے کی وجہ سے داد، گنج، اور بواسیری مسوں پر لگانے ان کو جلد دور کر دیتا ہے۔ خفیف طور پر
طلاء کرنے سے وجع المفاصل کے لئے بھی مفید ہے۔ کیونکہ آبلہ انگیر اور مقرر ہونیکی وجہ سے بھی مفاصل کے فاسد
مواد کو خارج کرتا ہے۔ قاطع بلغم، مقئی اور مسهل قوی ہونے کی سبب امراض بلغمی خصوصاً ضیق النفس، دمہ کھانسی استعما
ل کرایا جاتا ہے۔

آکھ کا دودھ اکال مقرر ہونے کی وجہ سے داد، گنج، اور بواسیری مسوں پر لگانے ان کو جلد دور کر دیتا ہے۔ خفیف طور پر
طلاء کرنے سے وجع المفاصل کے لئے بھی مفید ہے۔ کیونکہ آبلہ انگیر اور مقرر ہونیکی وجہ سے بھی مفاصل کے فاسد
مواد کو خارج کرتا ہے۔ قاطع بلغم، مقئی اور مسهل قوی ہونے کی سبب امراض بلغمی خصوصاً ضیق النفس، دمہ کھانسی استعما
ل کرایا جاتا ہے۔
نوٹ۔

روئی کو بطور آکھ میں دودھ میں بھگو کر فرزجہ استعمال سے اسقاط حمل کرتا ہے۔ چونکہ یہ نہایت تیز ہے اور اس دوسری
تکلیفوں کو بھی خطرہ ہے۔ لہذا احتیاط کریں۔ زیادہ مقدار میں استعمال کرنے پر مسج ہونے کی وجہ سے معدہ اور انتوں میں
خراش شدید پیدا ہو سکتی ہے۔ بھڑ، سانپ، بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے ان کے زہر کو تسکین بخشتا ہے۔

یہ پانی قاطع ہونے کی وجہ سے روغن کنجد کے ہمراہ پکا کر استعمال کرنے سے بہرے پن کو فائدہ دیتا ہے۔

خشک پتوں کا سفوف جالی، اکال، اور مجفف ہونے کی وجہ سے قروح سابعیہ، خبیثہ اور آکله میں ذرور استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ زخم کو صاف کرتا ہے اور خراب گوشت کو دور کر کے نیا گوشت پیدا کرتا ہے اور ان کو جلد خشک کر دیتا ہے۔ مقطع اور منقث ہونے کی وجہ سے پتوں کو مناسب ادویہ کے ہمراہ خاکستر بنا کر دمہ کھانسی میں استعمال کیا جاتا ہے۔ نیز خاکستر کے بغیر کھلانے سے قے لا کر بھی ضیق النفس کو فائدہ کرتا ہے۔

پھول و پتوں کو نمک لگا کر ایک مٹی کے برتن میں گل حکمت کر کے دس سیراپلوں کی آنچ دیں اور پھر باریک پیس کر یہ راکھ کھانسی، دمہ، درد شکم، آنتوں کے درد استقاء کے لئے اکیر محلل اور مسکن کے لئے استعمال کرتے ہیں۔

گل راکھ۔ مقوی معدہ ہے قاطع بلغم ہونے کی وجہ معدہ کی ادویہ میں شامل کیا جاتا ہے۔ محلل اور مسکن ہونے کی وجہ بعض ادویہ کے ہمراہ روغن تیار کیا جاتا ہے جو مالش کرنے سے وجع المفاصل اور درد کمر وغیرہ کو شفا دیتا ہے۔

پوست بخ آکھ۔

معتدل اور قاطع ہونے کی وجہ سے مفاصل آتشک کے درجہ دوم اور ابتدائی جزام میں مفید ہے۔ چونکہ یہ قاطع مغشی اور مقوی ہے لہذا اس کو بیضہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فاسد مواد کو قطع کر کے ان کو بزریرہ قے خارج کرتا ہے۔ جڑ کو بطور جو شانده استعمال کیا جاتا ہے، تپ لرزہ کے لئے بھی نافع ہے معرق ہونے کی وجہ سے مرض آتشک پر بخوراً مستعمل ہے۔

نوٹ۔

اپی کاک کا ٹکچر ایلو پیٹھی میں آج بھی قے لانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے جبکہ ہومیو پیٹھی اپی کاک متلی اور قے کو ٹھیک کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔

اک کا گوند۔۔۔

ملین طبع و منقث

اک کی روئی۔

زخموں سے خون بہنے کے لئے مفید ہے۔ مدار کا نمک بنانے کی ترکیب۔

پودے کو جڑ سمیت اکھیر کر راکھ بنا لیں اور اس کو پانی میں گھول کر گھنٹہ کے وقفے سے ہلاتے رہیں۔ بعد پانی نتھار کر لوہے کی کڑا ہی میں اس قدر پکائیں کہ تمام پانی جل کر نمک رہ جائے تو یہ نمک ایک رتی پان میں رکھ کر استعمال کریں۔ یہ نمک قاطع اور منقث بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی اور ضیق النفس میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مسحج ہونے کی وجہ سے زیادہ مقدار میں استعمال سے آنتیں وغیرہ چھل جاتی ہیں یہی وجہ ہے کہ پہلے زمانے میں لڑکیوں اور جانوروں کو ہلاکت کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا تھا۔ اس کا دودھ پانچ چھ ملی لیٹر استعمال کرنے سے ہلاکت واقع ہو جاتی تھی۔ استعمال کرنے کے بعد منہ سے جھاگ آنے لگتی تھی اور بعد میں مریض ہلاکت ہو جاتا تھا۔

مسموم کا علاج۔ اسٹامک ٹیوب سے دھو کر بعد میں اسپینول مسلم ہمراہ پانی یا دودھ کیساتھ دیں یا گھی اور دودھ کو بار بار دیتے ہیں اور اس کی سمیت زائل کرنے کے لئے گو کھرو کا شیرہ نکال کر فوراً پلائیں
نفع خاص۔

مقوی معدہ، نافع، ہیضہ، اور اکال، مضر مقرر ح جلد و غشا مخاطی، مصلح گھی، دودھ، چکنی چیزیں اور قے کرنا۔ شیرہ گو کھرو۔ بدل تقریح میں اس کا بدل جمال گوٹہ ہے۔
مقدار خوراک۔

سفوف چھال مقدار دو رتی سے تین رتی، خشک پتے دو رتی سے ایک ماشہ۔ پھول دو رتی چار رتی بطور جو شانده چار ماشہ دودھ چار بوند سے ایک ماشہ، گوند ایک ایک ماشہ تک،
مشہور مرکبات۔

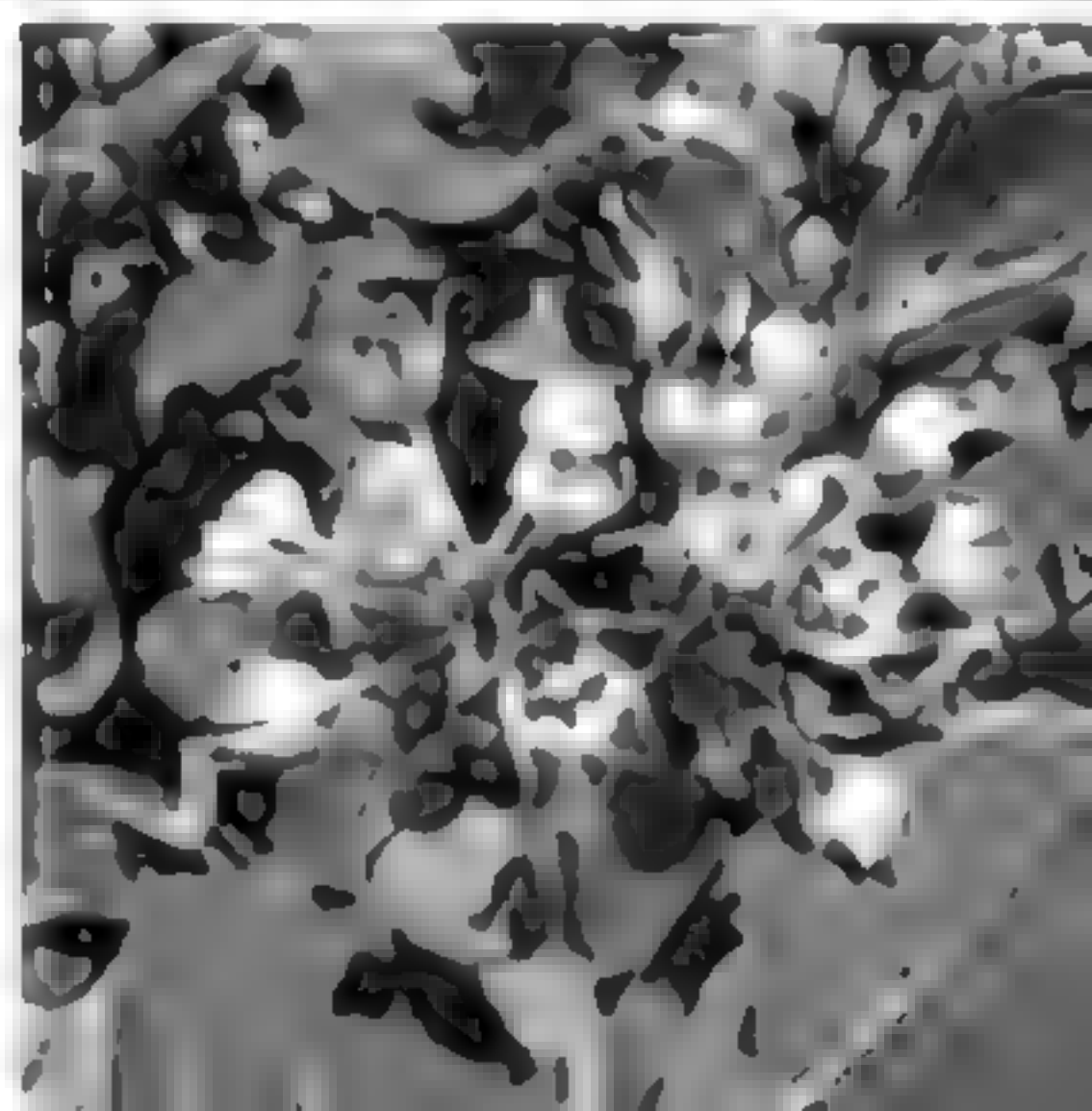
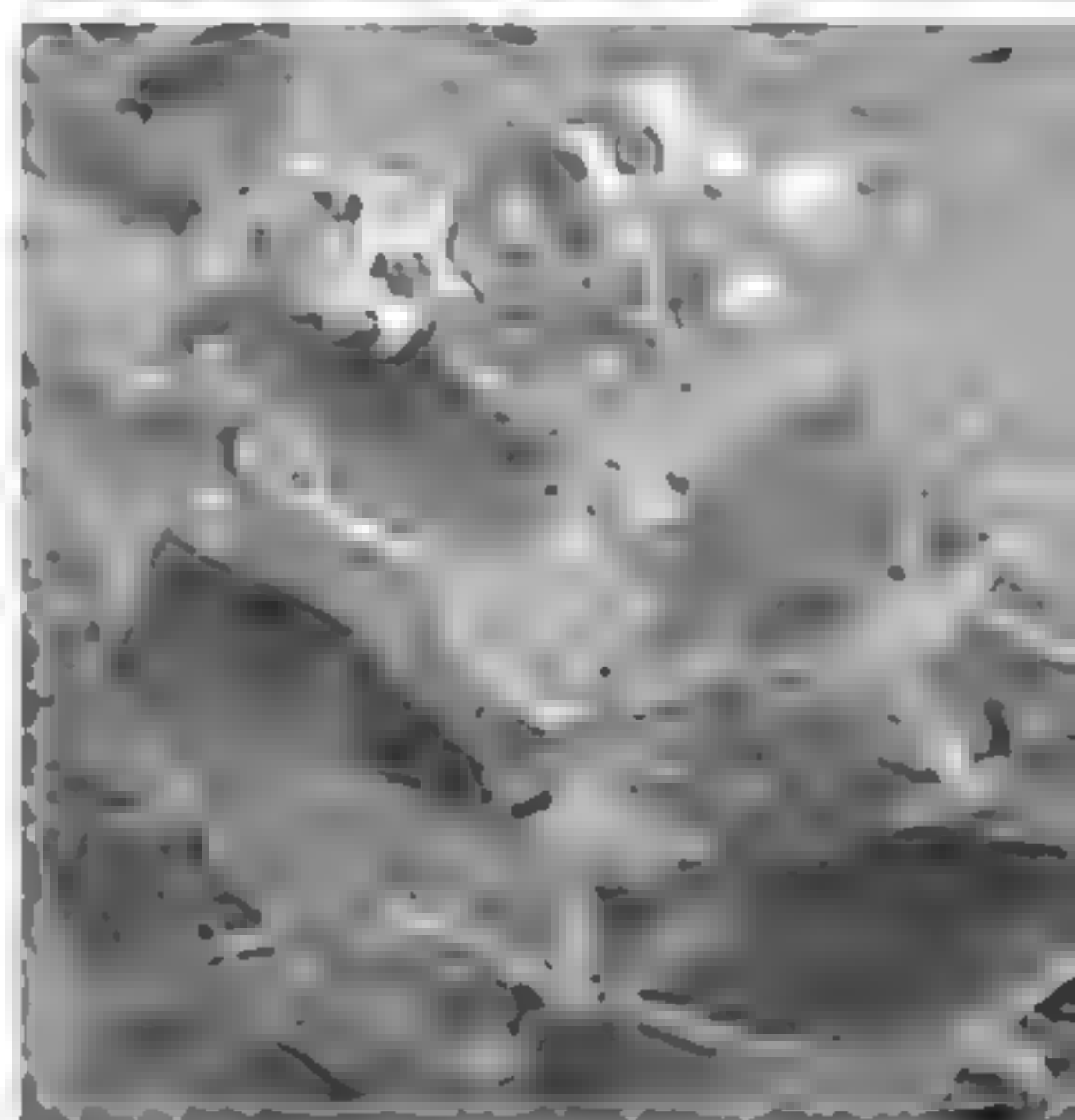
حب گل آکھ، حب عشر، روغن گل آکھ، اس کے دودھ میں تیار کشتہ بارہ سنگھا بخاروں اور نمونیہ کے علاوہ سینے کے درد میں مستعمل ہے۔ اس کے علاوہ بہت سے کشتہ جات آکھ کی مختلف چیزوں میں تیار کیے جاتے ہیں۔
کیمیاءوی اجزاء۔

مدار کے سب اجزاء میں ایک کڑوا زادرال جیسا جز ہے۔ نیز دواء اور جزو خصوصاً جڑ کے چھلکے مدار یلین اور مدار فلے ول پائی جاتی ہیں۔

مدار یلین آکھ کا ایک دانہ دار موثر ست ہے۔ لاس کو مدارین بھی کہتے ہیں۔ یہ الکوحل میں حل ہو سکتا ہے لیکن تیل میں حل نہیں ہو سکتا اور عجیب یہ کہ گرمی سے جمتا اور سردی سے کچھلتا ہے۔ یہ پرانے آکھ سے زیادہ نکلتا ہے۔
نوٹ۔

مدار کی دھونی چھروں کو بھگا دیتی ہے۔

(143)



دیگر نام :-

اردو، ہندی، پنجابی، بنگالی، مرہٹی میں انجیر، انگریزی میں Fig فرانسیسی میں Figue روسی، جرمن میں Feigs لاطینی میں Ficus Carica اطالوی میں Fico عبرانی میں Teenah یونانی میں Suiko ہسپانوی میں Higo کرناٹکی میں نیڈنڈ اور فارسی میں جمیر کہتے ہیں۔ یہ بڑ فیملی کا یعنی گولر جاتی کا پودا ہے۔

ماہیت :-

انجیر کا پودا تقریباً چھ سے دس یا بارہ فٹ اونچا ہوتا ہے۔ یہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک خود رو (جنگلی) دوسرا کاشت کیا ہوا۔ اس کی قلمیں عموماً ماہ پھاگن (فروری کے وسط اور مارچ کے شروع) میں کاٹ کر تھوڑی دور لگائی جاتی ہیں۔ دو سے تین سال تک پودا مکمل ہو کر پھل دینے لگتا ہے اور اس کے ہر جز سے دودھ نکلتا ہے۔

پتے :-

بڑے اور کھردرے ہوتے ہیں۔

پھل :-

انجیر کا پودا ایک سال میں دوبار پھل دیتا ہے۔ پہلے مئی کے وسط میں اور جون کے پہلے دنوں جبکہ دوسرا پھل مارچ کے وسط میں اور اپریل کے شروع میں، یہ گولر کی طرح گول گول نرم گولہ نما پگھوں میں لگتا ہے۔ کچی پھل سبز اور پکنے میں شیریں اور لذیذ ہوتا ہے۔ انجیر کا پھل کچی حالت میں سخت اور سخت حالت میں پکت کر نرم ہو جاتا ہے۔

مقام پیدائش :-

خیال کیا جاتا ہے کہ انجیر ایشیائے کوچک میں سمرنا کے مقام کی پیداوار ہے۔ یہ افغانستان، ایران، بوجستان اور جاپان میں اس کو تجارتی لحاظ سے کاشت کیا جاتا ہے۔ برصغیر میں انجیر کی کاشت اتنی نہیں ہوتی کہ عوام کی ضروریات پوری ہو سکے۔ تاریخ سے معلوم ہوتا ہے کہ برصغیر میں انجیر ایران اور عرب سے آنے والے اطباء نے بویا، اس سے قبل انجیر یہاں نہیں پائی جاتی تھی

انجیر کا مزاج :-

گرم و سرد معتدل کا مزاج تروتازہ شربتی کی وجہ سے تھوڑا سا گرم اور ماہیت کی زیادتی کے حکیم ارشد ملک نے انجیر کا مزاج تروتازہ اور زیادتی کا مزاج باعث لکھا ہے جبکہ مخزن الادویہ میں گرم ایک تر دوسرے درجے میں ہے لیکن طبی فارماکوپیا میں انجیر کا مزاج صرف گرم تر لکھا ہے۔

- کچا پھل سبز پکنے پر سرخی مائل بھورا یا جامنی ہوتا ہے۔

ذائقہ :-

شیریں۔

افعال :-

جالی، منفث، بلغم، مدر بول، منفع اور ام، محلل، مقوی و مسمن بدن، ملین شکم، معرق ملطف اور معتدی، قطع بواسیر اور نقرس۔

افعال خواص :-

کثیر القداء اور سریع المضم ہے۔ خشک انجیر گرم اور لطیف ہے۔ اس سے رقیق خون پیدا ہوتا ہے۔ انجیر تمام میوہ جات سے زیادہ سے زیادہ غذا بخش ہے۔ یہ گرم تر ہونے کی وجہ سے منفع ہے اور حرارت و رطوبت کے علاوہ گودے والا انجیر زیادہ منفع دیتا ہے۔ اور اس انتہا درجہ کی قوت تلیسین ہے۔ پسینہ لاتی ہے حرارت کو تسکین دیتا ہے۔

انجیر کا دودھ جے ہوئے خون اور دودھ کو پگھلا دیتا ہے۔ انجیر اپنی حرارت، رطوبت اور لطافت کی وجہ سے اس کا ضاد پھوڑوں کو پکاتا ہے۔ اور جو پیاس بلغم شور کی وجہ سے ہو اس کو تسکین دیتا ہے۔ کیونکہ یہ بلغم کو پگھلاتا ہے۔ اور رقیق کرتا، جس کی وجہ سے پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ جو کھانسی محض بلغم کی وجہ سے ہو انجیر تنقیہ کر کے پرانی کھانسی کو نفع کرتا ہے۔ انجیر اپنی قوت تفتیح اور جلا کے باعث پیشاب کا ادراک کرتا ہے جگر اور طحال کے سدوں کو دفع کر دیتا ہے۔ یہ گردے اور مثانے کے لیے موافق ہے۔ انجیر نہار منہ کھانے سے مجاری غذا کے کھولنے میں عجیب منفعت حاصل ہے۔ خصوصاً جبکہ اس کو بادام یا اخروٹ کے ساتھ کھایا جائے

استعمال :-

حلق کی خشونت کو دور کرتا ہے۔ قبض کو کھولتا ہے۔ معرق ہونے کی وجہ سے فضلات کو جلد کی طرف خارج کرتا ہے۔ اس لئے

چیچک، خسرہ، موتی، جھرہ کے دانے جلد پر یعنی باہر نکالتا ہے۔ مغز اخروٹ کے ہمراہ کھانا تقویت باہ کیلئے بہتر بیان کیا جاتا ہے۔

محلل کے بطور سفوف سنگجین کے ساتھ تلی کے ورم میں مفید ہے جبکہ انجیر کو پانی میں جوش دے کر غرہ کے طور پر خناق کو مفید ہے۔

بطور ضاد خناری گلیوں پر لگا لانا مفید ہے اور معجون کے طور پر استعمال کرنے سے ورم رحم و مقعد کے علاوہ بواسیر کے درد کو بھی مفید ہے

جالی ہونے کی وجہ سے امراض جلدیہ میں اور خاص طور پر 11 چھپ میں برص اور کلف میں ضاد مفید ہے۔

حکیم رام لبھایا لکھتے ہیں کہ انجیر اور صعتر کا جو شانہ پلانے سے بلغم کو صاف کرتا ہے۔ جبکہ نسیان میں انجیر کے ساتھ بادام، پستہ یا مغز یا

ت کا استعمال مفید و مقوی دماغ ہے۔

ترجمہ:-

قسم ہے انجیر اور زیتون کی اور طور سینا کی۔ اور اس امن والے شہر کی کہ ہم نے انسان کو بہترین انداز کے ساتھ پیدا کیا ہے۔ انجیر کے بارے میں ارشاد نبوی ﷺ:-

حضرت ابوالدرداءؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی کریم ﷺ کی خدمت میں کہیں سے انجیر سے بھرا ہوا تھاں آیا۔ انہوں نے ہمیں فرمایا کہ، کھاؤ، ہم نے اس میں سے کھایا اور پھر ارشاد فرمایا اگر کوئی پھل جنت سے زمین پر آسکتا ہے تو میں کہوں گا کہ یہی وہ پھل ہے کیونکہ بلاشبہ جنت کا میوہ ہے۔ اس میں سے کھاؤ کہ یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے اور نقرس (میں مفید ہے)۔

کتب مقدسہ میں انجیر کی اہمیت:-

توریت اور انجیل میں انجیر کا ذکر مختلف مقامات پر 49 مرتبہ کیا گیا ہے۔ تب درختوں نے انجیر کے درخت سے کہا کہ تو آؤ اور ہم پر سلطنت کر، پر انجیر کے درخت نے کہا میں اپنی مٹھاس اور اچھے اچھے پھلوں کو چھوڑ کر درختوں پر حکمرانی کرنے جاؤں۔

انجیر کے درختوں میں ہر انجیر پکنے لگے اور تائیں پھوٹنے لگیں۔ انکی مہک پھیل رہی تھی۔ انجیر کے بارے میں محدثین کے مشاہدات:-

حافظ ابن قیمؒ لکھتے ہیں کہ انجیر ارض حجاز اور مدینہ میں نہیں ہوتی بلکہ اس علاقہ میں عام پھل صرف کھجور ہی ہے لیکن اللہ نے قرآن پاک میں اس کی قسم کھائی ہے اور اس امر میں کوئی شک نہیں کہ اس سے حاصل ہونے والے افادیت اور منافع بے شمار ہیں۔ اس کی بہترین قسم سفید ہے۔ یہ گردہ اور مثانہ سے پتھری کو حل کر کے خارج کرتی ہے۔

انجیر بہترین غذا ہے اور زہروں کے اثرات سے بچاتی ہے۔ حلق کو سوزش، سینے میں بوجھ، پھیپھڑوں کی سوجن مفید ہے اور جگر اور تلی کے اصلاح کرتی ہے۔ بلغم کو پتلا کر کے نکالتی ہے۔

جالینوس:-

نے کہا کہ انجیر کے ساتھ زبواہ اور بادام ملا کر کھائے جائیں تو یہ خطرناک زہروں سے محفوظ رکھ سکتی ہے۔ اس کا گودا بخار کے دوران مریض کے منہ کو خشک نہیں ہونے دیتا ہے۔ نمکین بلغم کو پتلا کر کے نکالتی ہے۔ گردہ اور مثانہ کی سوزشوں کے لئے مفید ہے۔

انجیر کو نہاد منہ کھانا عجیب و غریب فوائد کا حامل ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ آنتوں کے بند کھولتی، پیٹ سے ہوا نکلتی ہے۔ اس کے ساتھ اگر بادام بھی کھائے جائیں تو پیٹ کی اکثر بیماریوں کو دور بھگاتی ہے۔

انجیر میں پائے جانے والے کیمیائی اجزاء کا متناسب سو گرام میں:-

لحمیات پانچ، ایکٹ نشاستہ 15،0، حدت یا حرارے 66، سوڈیم 24،6، پوٹاشیم 28،8، کیلشیم 8،5، میگنیشیم 2،26، وٹامن اے اور سی، فولاد 1،18، تانبا 0،07، فاسفورس 2،6، گندھک 22،9، کلورین 7،1،

نفع خاص :-

موتی جھرہ ، جدری وغیرہ میں دانوں کو ظاہر کرنے کیلئے مفید ہے۔ ملین طبع اور مدربول ، قبض ، دمہ ، سعال ، کھانسی کے علاوہ رنگت کو نکھارتا ہے۔ اور جسم کو فربہ کرتا ہے۔ تلی کی صلابت و نرم میں مفید ہے۔

مضر :-

طبی فارماکوپیا کے مطابق جگرہ معدہ و آنت ، سدہ و جگر کو۔

مصلح :-

سکنجبین ، شربت ترنج ، انیسون ، صغری فارسی ، بادام شریں

بدل :-

موہر منقی ، مغز چلغوزہ۔

مقدار خوراک :-

طبی فارماکوپیا دو سے تین دانے ، شربت اور جو شانہ میں مستعمل ہے۔ جدری اور دیگر مستعدی امراض میں دو سے تین خشک انجیر کھلائیں۔ قبض کیلئے کم از کم پانچ خشک انجیر ، جبکہ بواسیر کیلئے میرا خود ذاتی تجربہ ہے کہ تین ، پانچ یا سات عدد دانے دینے سے درد کو فوری آرام آتا ہے۔ پیٹ سے ریاہ کو خارج کرتا ہے۔

جدید تحقیق اور تجربہ :-

مذکورہ کیمیاوی اجزاء کے علاوہ وٹامن اے اور وٹامن سی کافی مقدار میں موجود ہوتے ہیں۔

ان اجزاء کے پیش نظر انجیر ایک نہایت مفید غذا اور دوا ہے۔ اس لئے عام کمزوری اور بخاروں میں اس کا استعمال اچھے نتائج کا حامل ہوگا۔

بواسیر میں انجیر خشک کو عام طور پر چار ماہ سے دس ماہ تک استعمال کرنے سے مسے خشک ہو جاتے ہیں۔ اگر بواسیر کے ساتھ بد ہضمی زیادہ ہو تو ہر کھانے سے آدھ گھنٹہ پہلے دو سے تین انجیر کھلائی جائے۔ جن کو صرف پیٹ میں بوجھ ہو تو ان کو کھانے کے بعد انجیر کھانی چاہیے۔

انجیر پرانی قبض کا بہترین علاج ہے۔ اس کے گودے میں پائے جانے والا دودھ ملین اور چھوٹے چھوٹے دانے پیٹ کے حموضات میں پھول کر آنتوں میں حرکات پیدا کرنے کا باعث ہوتے ہیں۔ انجیر خوراک کو ہضم کرنے اور آنتوں کی سڑاند ختم کرتی ہیں۔ انجیر خون کی نالیوں میں جمی ہوئی غلاظتوں کو نکال سکتی ہے اور اسکی افادیت کو آپ اسٹیبل نے بواسیر میں پھولی ہوئی وریدوں کی اصلاح کرنے کے لئے استعمال فرمایا۔ خون کی نالیوں میں موٹائی آجانے سے ہوتی ہے۔ انجیر اس مشکل کا آسان حل ہے۔

انجیر گردوں کے فیل ہونے کے علاوہ خشک انجیر کو جلا کر دانتوں پر منجن کیا جائے تو دانتوں سے رنگ اور میل کے ذائقہ اتر جاتے ہیں۔

انجیر کے تازہ پھل سے نچوڑ کر اگر مسوں پر لگایا جائے تو وہ گر جاتے ہیں۔ اس کے پتے پھوڑوں کو پکانے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔

انجیر کو خشک کرنے کا طریقہ:-

خشک کرنے کے لئے انجیر کو اس وقت تک پودے پر رہنے دیا جاتا ہے کہ جب تک وہ خوب پک کر زمین پر گر جائے کیونکہ اس مرحلہ تک تقریباً $3/4$ حصہ تک خشک کیا جاتا ہے۔ پھر ان کو کشتیوں میں ڈبو کر رکھ کر جما لیا جاتا ہے پھر ان پر گندھک کے مرطوب دھان پر 20 سے 30 منٹ تک گزارا جاتا ہے۔ پھر ان کو لکڑی کی کشتیوں میں رکھ کر دھوپ میں رکھتے ہیں اور 5 سے 7 دن تک ان کو الٹ پلٹ کرتے ہیں۔ خشک ہونے کے سے کچھ قبل ان کو دبا کر چٹا بنا لیا جاتا ہے بعد میں ان کو نمک کے محلول میں ڈبولیا جاتا ہے جس سے ان میں نرمی اور ذائقہ برقرار رہتا ہے۔

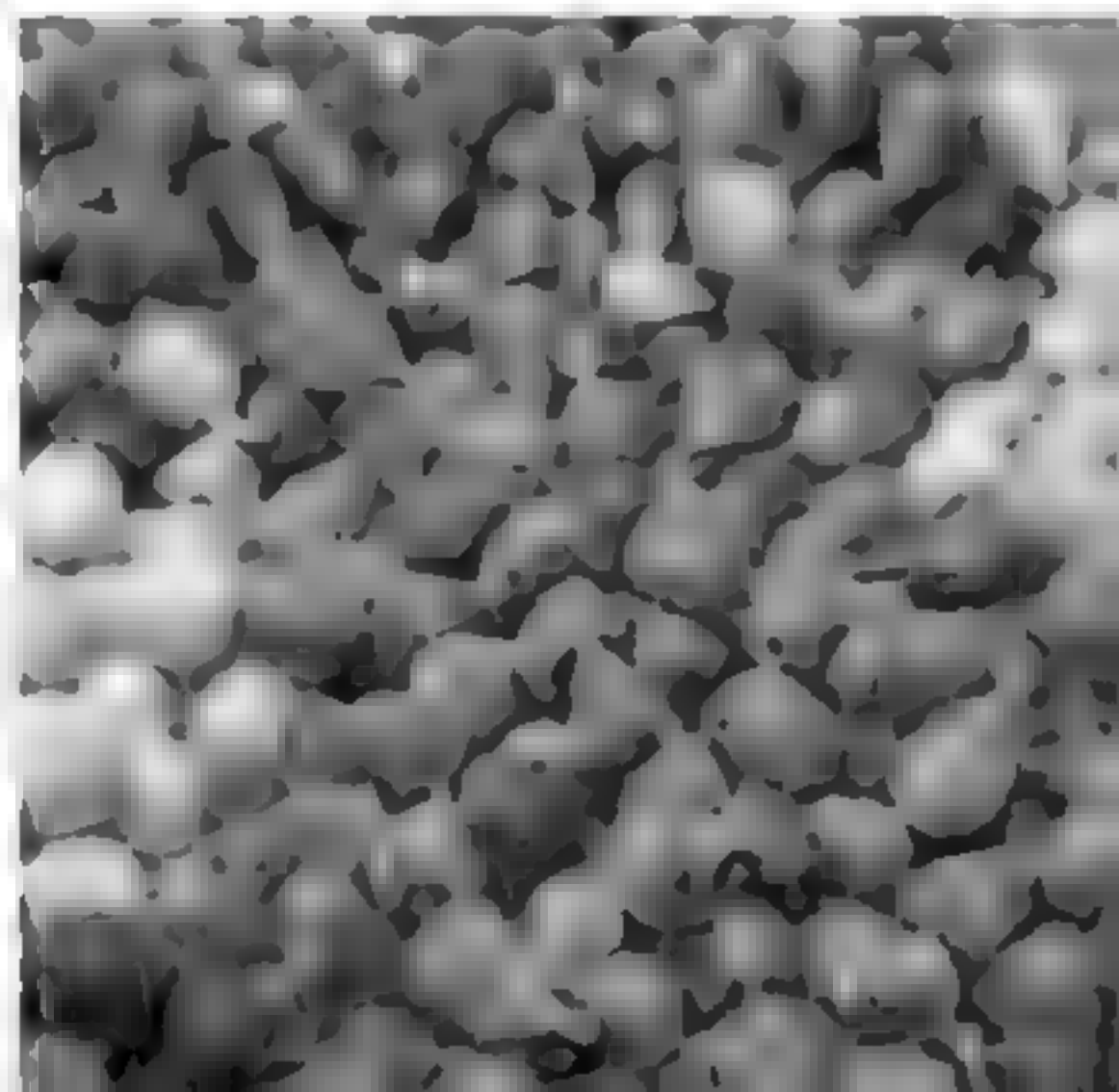
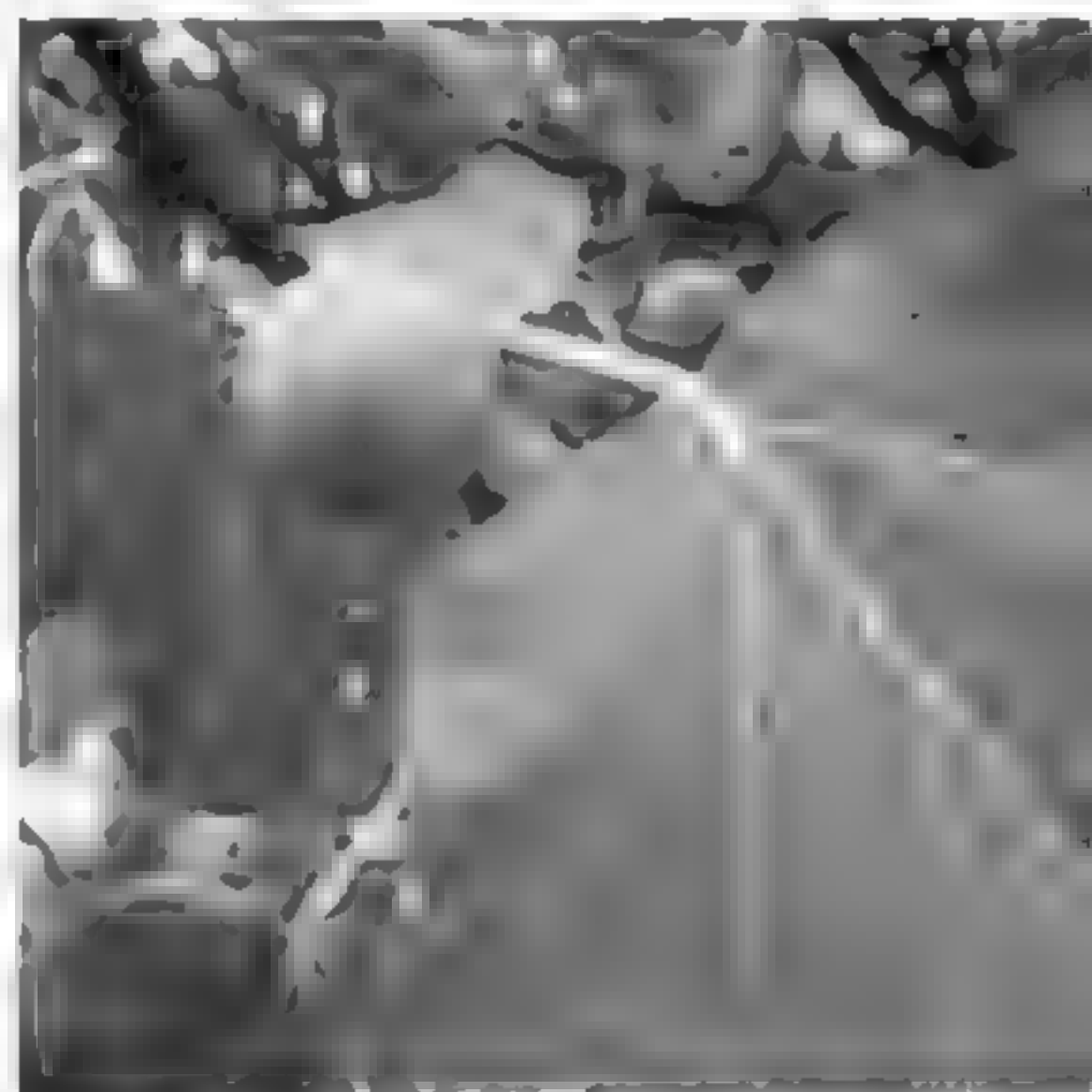
نوٹ:-

طبی فارماکوپیا اور حکیم کبیر الدین نے لکھا ہے کہ انجیر معدہ و جگر اور آنتوں کے لئے مضر ہے مگر اچھے استعمال سے اور ڈاکٹر اور حکیم کے مشورے سے یہ اچھا بھی ثابت ہوتا ہے۔

تاثیری عمر:-

دو سال

(149)



ماہیت :-

سنبھل درخت کی گوند ہے جب پہلے نکلتی ہے تو سفید گاڑھی اور لیس دار ہوتی ہے۔ لیکن خشک ہو کر سرخ رنگت کے گول کھوکھلے ٹکڑوں کی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ اور یہ ٹکڑے آسانی سے ٹوٹ جاتے ہیں۔ اس کے درخت کی ماہیت سنبھل میں دیکھیں۔ گوند کا ذائقہ کسیلا اور لیس دار ہوتا ہے۔

مزاج :- سرد خشک درجہ سوم۔

افعال :- قابض، مخفف، حابس الدم، مسک سیلان الرحم، مغلظ منی۔

استعمال :-

مذکورہ افعال کی وجہ سے اس کو تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ حابس اسہال جریان و رقت سلسل البول کثرت حیض اور سیلان الرحم میں سفوفات یا معاجین میں شامل کرتے ہیں قابض ہونے کے باعث استحکام دندان کی غرض سے سنونات میں شامل کرتے ہیں جوش و بہن جو کہ پارہ کی وجہ سے ہو۔ اس کے جوشاندے سے مضمضہ کراتے ہیں۔ اس کا منجن دانٹوں کو مضبوط کرتا ہے اس کا لہ تر کر کے رکھتا رطوبت رحم کو خشک کرتا ہے۔

نفع خاص :- مسک و مغلظ منی حابس سیلان الرحم۔

مضر :- دہر، ہضم، نفاق۔

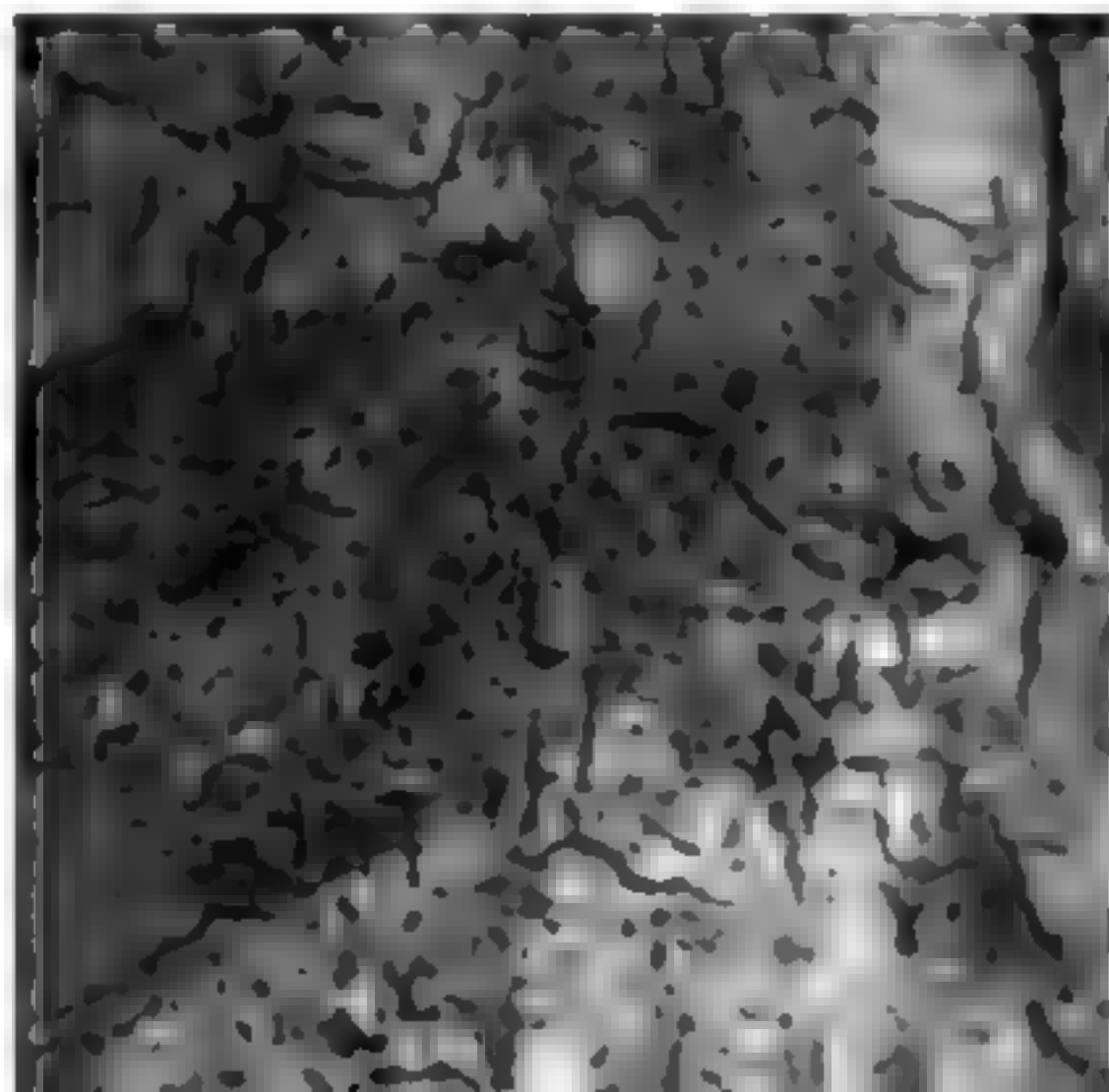
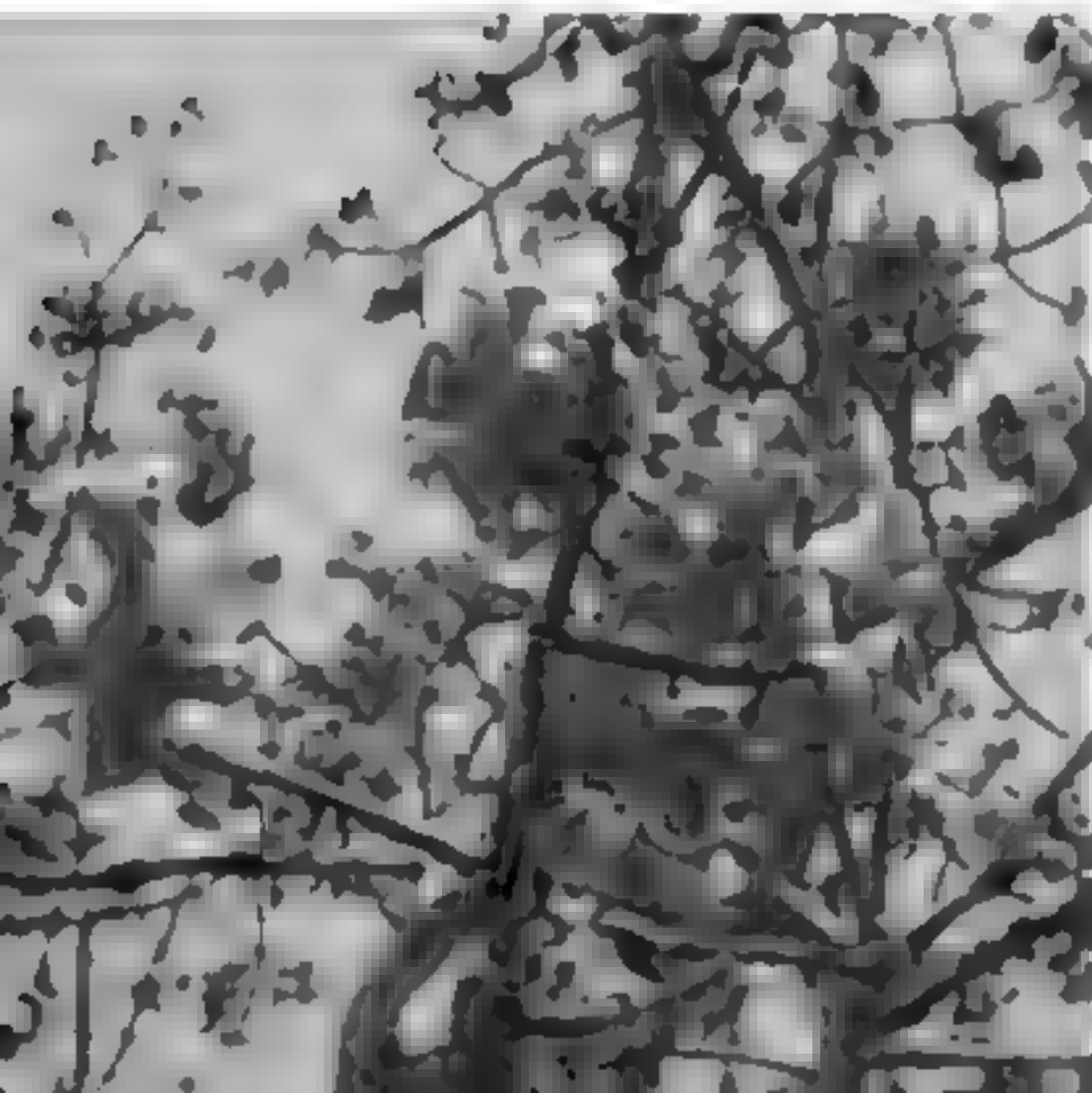
مصلح :- گرم مصالحہ جات دار چینی۔

مقدار خوراک :- تین سے پانچ گرام۔

(مشہور مرکب) معجون موچرس :-

یہ معجون رطوبات رحم کو خشک کرتی ہے یعنی لیکوریا میں کثرت سے استعمال ہونے والی دوا ہے۔

(151)



لکروندہ / بکڑ چھڑی / (Dandelion) :-

دیگر نام :-

عربی میں کمافیٹوس ہندی میں لکروندہ دکن میں جنگلی کاسنی پنجابی میں بکڑ چھڑی بنگلہ میں لکرومتا اور انگریزی میں ڈاگٹ بش کہتے ہیں۔

ماہیت :-

لکروندا (Dandelion) عام پایا جانے والا چھوٹا سا جنگلی پودا ہے۔ اس کے پتے لمبے اور ایک دوسرے کے مخالف زمین پر لیٹے ہوتے ہیں۔ اسکا پیلے رنگ کا پھول ایک لمبی ڈنٹھل پر کھلتا ہے۔ اس کے لمبے مگر پتلے پتوں کے دونوں اطراف کونے بنے ہوتے ہیں۔ اسے ہم آسانی سے دنیا کا عام ترین پھول کہہ سکتے ہیں۔ اسکی کافی انواع ہیں۔ یہ بسنت کے ساتھ فروری اور مارچ میں کھلتا ہے اور کھلے میدانوں کو پیلا اور دلکش کر دیتا ہے۔

اسکے بیج ایک چھوٹی سی چھتری کی مدد سے ہوا میں اڑتے پھرتے ہیں اور دوسری جگہوں پر پہنچ جاتے ہیں۔

یاد رکھیں :-

بہت سے لوگ جھاڑی نما پیڑ جسکے ساتھ سفیدی مائل سرخ پھل لگتے ہیں اور انکے پھولوں کا اچار ڈالا جاتا ہے اسکو لکروندہ سمجھ لیتے ہیں جو کہ غلط ہے اور دکنی نام جنگلی کاسنی کی وجہ سے بعض لوگ اسکو جنگلی کاسنی سمجھ لیتے ہیں یہ بھی غلط ہے۔

مقام پیدائش :-

نمناک زمین میں برسات کے موسم میں پاکستان میں پنجاب اور ہندوستان میں پنجاب دہلی میں کے کھنڈروں اور قبرستانوں میں بکثرت خود رو ہوتا ہے۔

مزاج :- درجہ دوم :-

افعال :-

محلل اور ام قاتل کرم شکم ملین طبع بواسی و بادی تریاق پاگل کتے کے کاٹنے کا حابس الدم ہے۔

استعمال۔ (بیرونی)

لے کے پتوں کا پانی نچوڑ کر آنکھ میں بار بار ٹپکانے سے آشوب چشم دور ہو جاتا ہے۔ بچوں کی مقعد میں اس کا پانی ٹپکانے سے چرنے مر جاتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے کیلئے لے کے پتوں کو گھی سے چرب کرنے کے بعد نیم گرم باندھتے ہیں بواسیری مسوں پر اس کے پتوں کا پانی نچوڑ کر طلاہ کرتے ہیں۔
استعمال اندرونی:-

اسکی جڑ کو گھس کر یا دودھ میں پیس کر پلانے سے قے ہو کر پاگل کتے کا زہر دور ہو جاتا ہے اس کے پتوں کا پانی نکال کر دینا استسقاء بواسیر اور کرم شکم کو ہلاک کر کے آرام دیتا ہے۔ کمر وندہ کا عصارہ اور گیر و ملا کر گولیاں بنالیں۔ یہ گولیاں خونی و بادی بواسیر کیلئے مفید ہے یا عصارہ کمر وندہ اور مرچ سیاہ ملا کر گولیاں بنالیں۔ یہ بھی خونی و بادی بواسیر کیلئے مفید ہے۔ اس کے پتوں کا رس نکال کے شہد ملا کر پیاجائے تو ہر قسم کے خون کے سیلان نرف الدم کثرت حیض میں مفید ہے۔
گیندے کے پتے اور کمر وندہ کے پتے لے کر ان کا رس نکال کر پینے سے بواسیر خونی و بادی کے علاوہ بخار کو بھی دور کرتی ہے۔

نفع خاص:- بواسیر خونی و بادی۔

مضر:- پھیپھڑے و حلق کیلئے۔

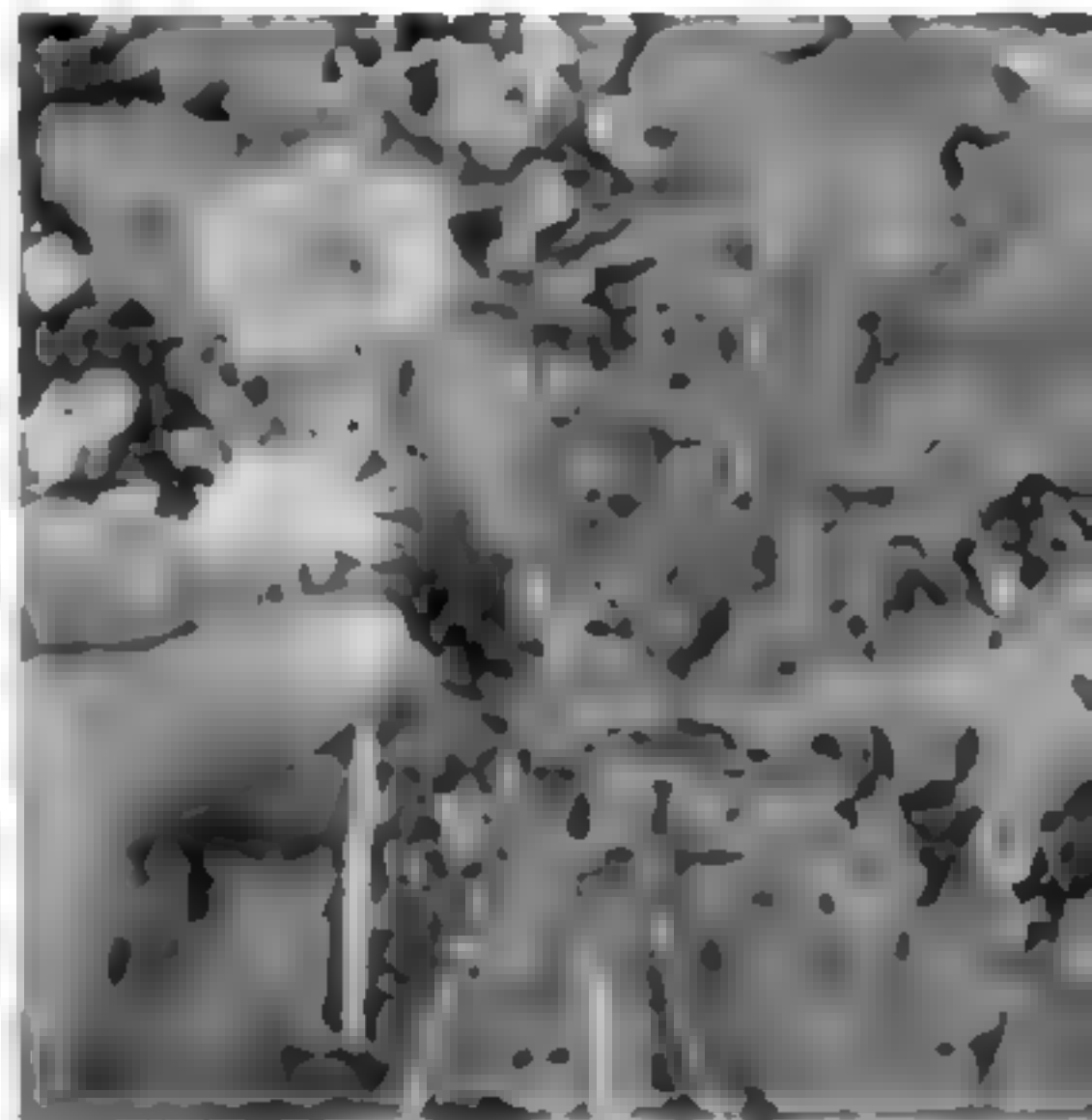
بدل:- نامعلوم۔

مصلح:- مرچ سیاہ اور شہد۔

نوٹ:- اس کا ایکسٹریکٹ تمدد کو کم کر دیتا ہے۔

مقدار خوراک:- پتوں کا پانی۔۔۔ ایک سے سوا تولہ تک

(154)



دیگر نام :-

لاٹینی میں Withania Somnifera پنجابی میں آکسن، بوگنی بوٹی، سندھی میں بھڈ گند، مرہٹی میں آمسن گند، گجراتی میں آکھ سندھ، بنگالی میں اشوگندھا، اور انگریزی میں ونٹر چیری۔

ماہیت :-

اس کا پودا دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک چھوٹا لیکن جڑ موٹی ہوتی ہے۔ دوسری قسم بڑی دیسی ہوتی ہے۔ اس کا پودا بڑا لیکن جڑ پتلی اور چھوٹی ہوتی ہے۔ دوسری قسم کے کھیت قبرستان اور کھنڈرات میں خود رو پیدا ہوتی ہے۔ جڑ ایک سے آٹھ انچ تک لمبی اور اوپر سے پتلی گول چکنی اور اندر سے سفید باہر سے بھوری ہوتی ہے۔ تازہ جڑ سے گھوڑے کے پیشاب کی طرح بو آتی ہے۔ بطور دوا زیادہ تر مستعمل ہے۔ یہ جتنی موٹی اور سفید ہوگی اتنی زیادہ اچھی ہوگی۔ اس جڑ کو جلد گھن کھا جاتی ہے۔ مدت اثر دو سال سے پرانی جڑ میں ادویۃ قوت بہت کم ہو جاتی ہے۔

رنگت :-

جڑ بھوری

ذائقہ :-

قدرے تلخ۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں پنجاب، سندھ، بوچستان، سرحد میں ہر مقام پر کم و بیش پیدا ہوتی ہے۔ جبکہ بھارت میں باگوار علاقہ راجستھن میں بہت پیدا ہوتی ہے۔ اس کے علاوہ بمبئی، آگ پو یو بی اور دہلی کے علاوہ اب کئی جگہ کاشت ہونے لگی ہے۔

مزاج :-

گرم خشک درجہ سوئم

افعال :-

مہبی و مقوی، متقی رحم، محلل، مولد و مغلظ منی، مولد شیر، مصلب پستان و ذکر۔

استعمال :-

مقوی باہ اور مہبی ہے۔ باہ کو تقویت دیتا ہے۔ مولد و مغلظ منی ہونے کے سبب جریان اور رقت منی میں اس کا سفوف بنا کر دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

مقوی و منقوی رحم ہونے کے وجہ سے وضع حمل کے بعد استعمال کرایا جاتا ہے۔ جس سے وضع حمل کے بعد کی پیچیدگیاں پیدا ہوتی ہیں۔ محلل اور ام ہونے کی وجہ سے بطور ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ اور اس کے تازہ پتے ورموں کو تحلیل کرتے ہیں۔ وجع الفاصل میں داخلہ خارج استعمال کیا جاتا ہے۔ اور اس

کو سورنجاں کا قاتم مقام خیال کیا جاتا ہے معین حمل کے لئے اسگندھ چار گرام روزانہ صبح اس کو شکر اور دودھ کے ساتھ بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ خنازیر میں پانی میں پیس کر لپ کر مفید ہے۔

نفع خاص :- مقوی باہ اور دردوں کیلئے۔

مصلح :- گودستیرا،

بدل :- بہن سفید۔

کیمیاوی اجزاء :- روغن، قلم دار الکوحل، شمی اجزاء ایک سو ستیرین نام کا جو ہر افعال۔

مقدار خوراک :- تین سے پانچ گرام۔

مشہور مرکبات :- حب اسگندھ، معجون مقوی رحم، سنوف جریان خاص۔

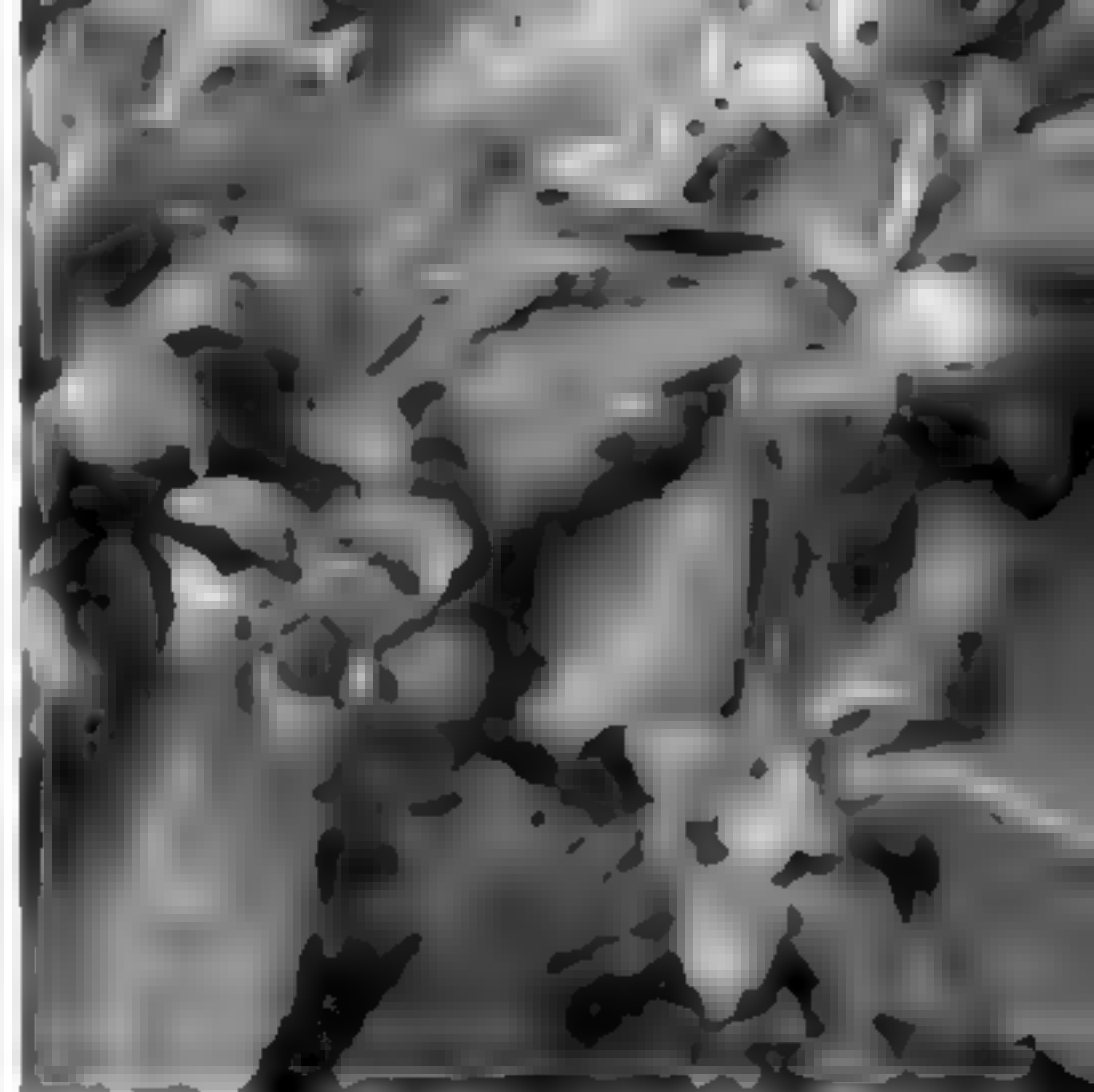
نوٹ :-

جڑ غیر سی لیکن تخم اسگندھ زہریلے ہوتے ہیں۔ ان کو آکسند اور آکسن بھی کہتے ہیں۔

ضروری وضاحت :-

"یہ بات ذہن میں رہے کہ اسگندھ کی جڑ کا چھلکا استعمال کریں جو کہ مارچ کے مہینے میں اکٹھا کیا گیا ہو ورنہ کوئی فائدہ نہیں ہو گا بد قسمتی سے پسنار پہ جو اسگندھ کے نام پہ فروخت ہو رہی ہے وہ اسکی لکڑی ہے۔۔۔ اور وہ بھی سائے میں خشک نہیں ہوتی اس لئے نسخہ جات میں وہ فولد سامنے نہیں آتے۔

(157)



دیگر نام :-

عربی میں جنطل، فارسی میں خربوزہ ابو جہل یا خربوزہ تلخ، اردو میں تمہ، پھیر پھیسندوا، بنگہ میں ماکال یا کھل سندھی میں ٹوہ اور انگریزی میں کالوسنتھ۔

اقسام :- اندرائن کسی قسم کا ہوتا ہے۔ لیکن ایک بڑی اور ایک چھوٹی کے علاوہ اندرائن اور کانٹے دار ہوتا ہے۔

ماہیت :-

یہ ایک نیل دار بوٹی ہے جو موسم برسات میں خود رو، دریاؤں اور ریتلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کی جڑ بہت لمبی ہوتی ہے۔ جس کی وجہ سے یہ عموماً زمین کے اندر محفوظ رہتی ہے اور برسات کے موسم میں پھر ہری ہو جاتی ہے۔

رنگ :- پھل خام سبز پکنے پر ہلکا زرد جس پر سبز دھاریاں ہوتی ہیں۔ خشک گودا زردی سفید

ذائقہ :- نہایت کڑوا اور بد مزہ۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں پنجاب خصوصاً میرا شہر رحیم یار خان، صوبہ سندھ، بنگلہ دیش، بھارت کے علاوہ مدھیہ پردیش کچھ گنگا جمبا وغیرہ۔

مزاج :- مسہل بلغم و سودا، محلل، مسقط حمل۔

استعمال :-

شحم حظل کو بطور مسہل دائمی قبض، استقاء، ضیق نفس فالج و لقوہ جذام اور داللیل جیسے امراض میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔ تھوڑی مقدار میں کڑوی ہونے کی وجہ سے مقوی معدہ ہے۔ معدہ کی رطوبت کو بڑھا کر بھوک زیادہ کرتی ہے۔ تخم حظل آنٹوں کی حرکت دودھ کو تیز کر کے مروڑ پیدا کر کے دست لاتی ہے۔ اور آنٹوں کی ردی رطوبت کے علاوہ صفراء کو خارج کرتی ہے۔ اگر اس کا مسہل زیادہ بار بار استعمال کیا جائے تو آمعاء میں خارش، مثانہ میں سوزش اسقاط کو کبھی خونی دست آتے ہیں۔ جس کی وجہ سے مریض کمزور ہو جاتا ہے۔

استقاط حمل کیلئے بطور فرزجہ استعمال کرتے ہیں۔ شحم حنظل کے کھلانے سے آنتوں میں سخت مروڑ ہونے لگتا ہے۔ اس لئے دیگر مسکن ادویہ مثلاً اجوائن دیسیو وغیرہ یا مصلح کے ہمراہ استعمال کریں۔

حنظل کے بیج مریض زیا بیطس اور جسم کے دردوں کیلئے اکیر ہیں۔ اس کے علاوہ حنظل تازہ لیکر اس کے اندر سے بیج نکال لیں اور اس میں اجوائن دیسی بھر کر خشک کر لیں۔

اور پیس کر لیں یہ سفوف پیٹ درد بواسیر ریاحی ریجی دردوں اور دائمی قبض میں بے حد مفید ہے۔ اکثر گھروں میں لوگوں میں یہ سفوف تیار کر کے استعمال کر لیں۔

نفع خاص :- مسہل اور جوڑوں کے دردوں میں مفید ہے۔

مضر :-

مروڑ پیدا کرتا ہے۔ حامد عورتوں۔ بواسیر خونی آنتوں میں خراش یا اسہال دموی میں حنظل کا استعمال نہ کریں۔ اشد ضرورت میں مصلح کے ساتھ استعمال کیا جاسکتا ہے۔

مصلح :- کتیرا، روغن بادام۔

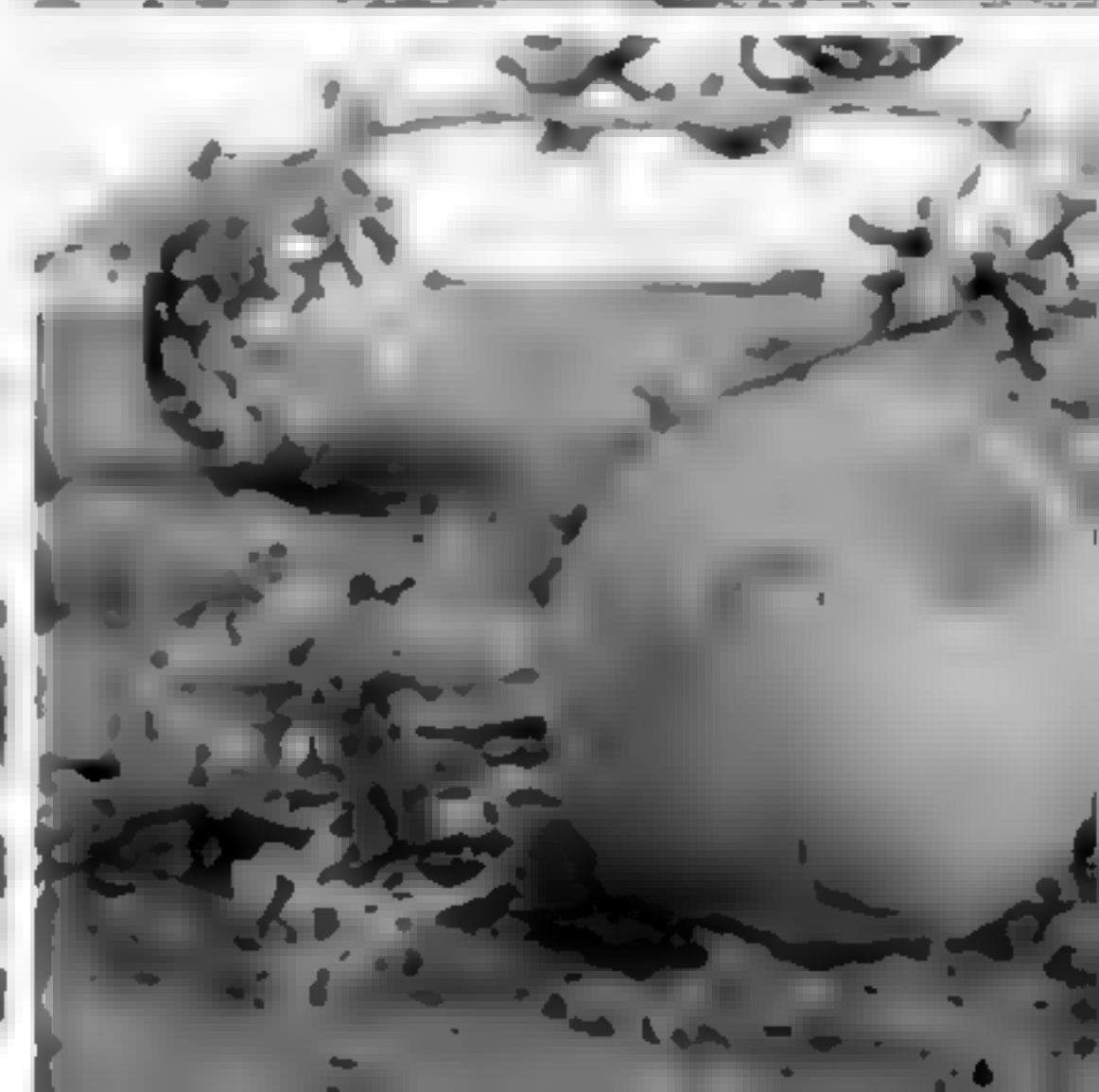
بدل :- صبر سقوطری (اسہال کیلئے)۔

مقدار خوراک :- ایک سے دو گرام۔

مرکب :-

اطریقہ دیدان، حب ایارج بہ نسخہ خاص اور عرق مطبوخ ہفت روزہ وغیرہ سفوف ملین سفوف شوگرین میں حنظل کا مکمل خشک پھل اور دوسری ادویہ استعمال کرتا ہے۔

اس کے استعمال سے شوگر کا لیول زیادہ نہیں ہوتا۔ اور مریض کو قبض بھی نہیں ہوتی



دیگر نام :-

اردو میں سہانجنہ سندھی میں سہانجرو بنگالی میں سوجنہ سہجنہ مرہٹی میں شیوگا گجراتی میں سرگوا یا شاجنہ انگریزی میں ہارس ریڈش مورنگا فلاورز اور لاطینی میں موری نگاولی فیرا کہتے ہیں۔

ماہیت :-

سہانجنہ کا درخت بیس سے تیس فٹ اونچا ہوتا ہے اور تنے کی گولائی ایک فٹ سے پانچ فٹ تک ہوتی ہے۔ تنے کی چھال ملائم بھورے رنگ کی ہوتی ہے۔ اس کے تنے سے بہت سی شاخیں نکل کر پھیلتی ہیں اس کی ہر شاخ پر اور کئی چھوٹی چھوٹی شاخیں لگی ہوتی ہیں۔ پتے چھوٹے چھوٹے صنوبری شکل کے پتے ایک دوسرے کے مقابل لگتے ہیں۔ پھول پہلے کلیاں سرخ سی نظر آتی ہیں۔ لیکن جب کلیاں پھول بن جاتی ہیں تو عموماً سفید پھول ہوتا ہے۔ ان پھولوں میں سے خوشبو نظر آتی ہے۔ اور یہ بطور دوا استعمال ہے۔ پھلیاں تقریباً دو بالشت لمبی اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہیں۔ اور ان پر لکیریں ہوتی ہیں۔ پھیلوں کے جوف سے ٹکونے سے تخم نکلتے ہیں اس درخت کے تنے سے گوند بول کی مانند گوند نکلتا ہے۔ سہانجنہ کی جڑ پتے پھول اور پھلیاں سب استعمال ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

پاکستان، ہندوستان، برما اور لنکا میں ہر جگہ عام پایا جاتا ہے۔

مزاج :- گرم خشک بدرجہ سوم۔

افعال :-

قاتل دیدان، دافع امراض بارہ و بلغمیہ کاسر ریا ح ہاضم منضج بلغم تخم دافع استقاء مقوی باہ روغن محلل مسکن مقوی اعصاب مدر بول۔

سہانجنہ کے پھولوں کا سالن گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں اور پھلیوں کا سالن بھی بنایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ پھلیوں کا اچار سرکہ میں ڈالا ہوا وجع المفاصل درد کمر فالج اور لقوہ وغیرہ کیلئے مفید ہے۔ یہ اچار ترش ہونے کے باوجود اعصاب کو نقصان دے نہیں۔

سہانجنہ کے پھولوں پھلیوں گوند اور جڑ کو سرد بلغمی امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔

بھوک لگاتا ہے۔ ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اور درد شکم کو دور کرتا ہے۔ اس کے پتوں کا رس پلانا۔ پیٹ کے کیڑوں کو مارتا ہے۔ کھانسی دمہ ورم طحال وجع المفاصل اور درد کمر میں اس کی پھلیوں اور پھولوں کا سالن پکا کر کھلایا جاتا ہے۔
مدربول اور ہاضم ہونے کی وجہ سے اس کی جڑ کا پانی دودھ میں ملا کر پلانا اندرونی اور ام ورم طحال ضعف اشتہا دمہ اور نفرس میں مفید ہے۔ اور مشانہ و گردہ کی پتھری توڑتا ہے۔ چھال کا جوہر شانہ بچوں کے ورم جگر میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کے تخم مقوی باہ اور دافع استسقاء بیان کئے جاتے ہیں

بیرونی استعمال :-

اس کے پتوں کو تحلیل اور ام ، تسکین درد کیلئے بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ اسکی چھال کے جو شانہ سے غرغے کرانے قلاع الفم اور ورم لثہ کیلئے مفید ہے۔ اس کی جڑ کے جو شانہ سے غرغے کرانے سے گلے کی سوزش دور ہو جاتی ہے۔

نفع خاص :- دافع بلغم ، مدربول ،

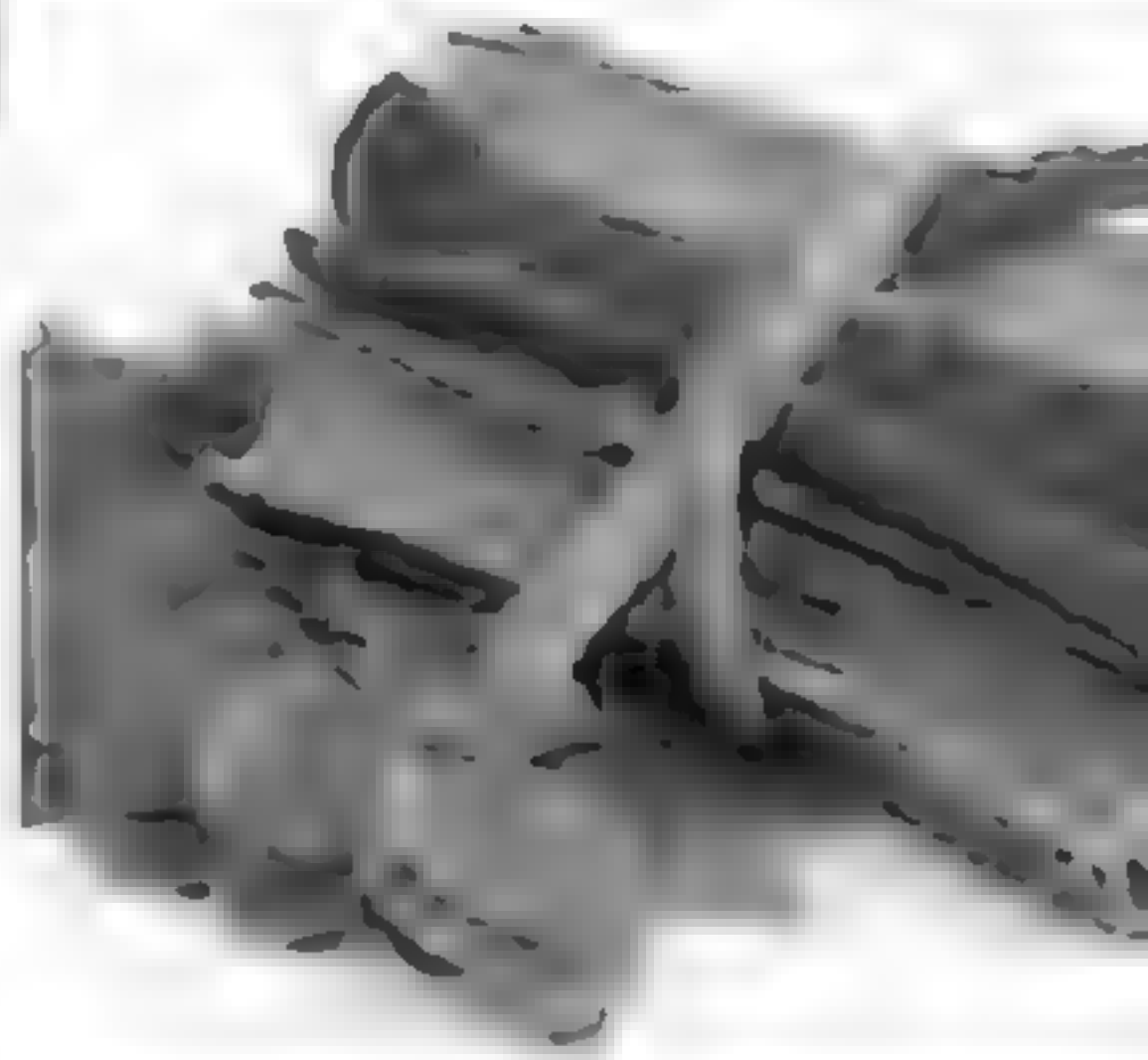
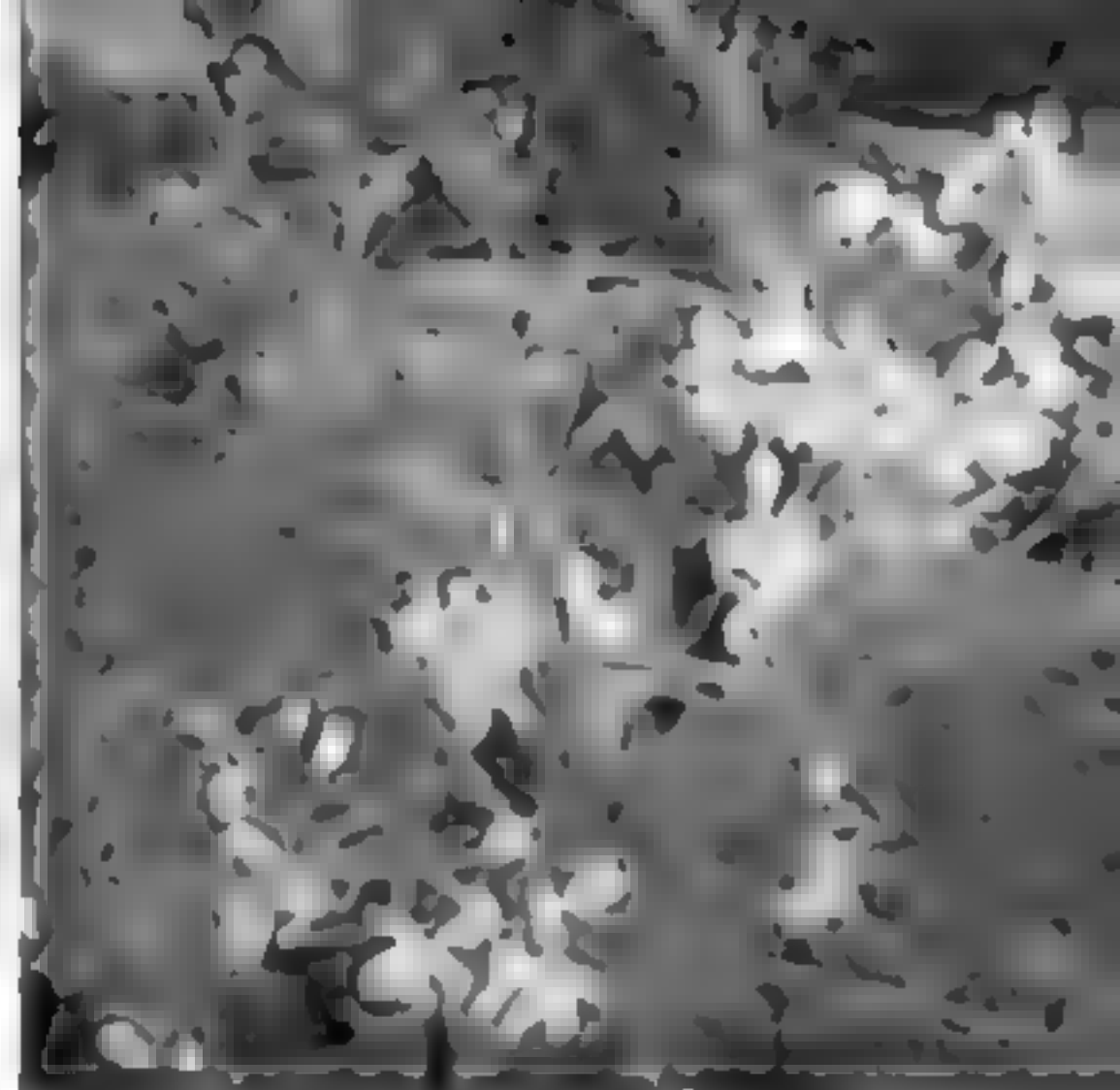
مضر :- محرم امزجہ کیلئے ۔

مصلح :- سرکہ ۔

مقدار خوراک :-

تخم ایک گرام (ماشے) اچار۔ ایک تولہ یا دس گرام۔۔۔ اور۔۔۔ پتے جڑ وغیرہ۔۔۔ پانچ سے سات گرام۔۔۔ یا حسب عمر۔

(163)



دیگر نام :-
عربی میں بیضہ، ماکیاں، فارسی میں تخم مرغ، سندھی میں آنو اور انگریزی میں ایکٹ کہتے ہیں۔

ماہیت :-

اس سے مراد مرغی کا انڈا ہے اس کی دو اقسام ہیں۔ ایک دیسی مرغی کا انڈا اور دوسرا بائیلر مرغی کا انڈا، ویسے عام طور پر دیسی مرغی کے انڈے کو پسند کیا جاتا ہے۔ اور یہ بازار میں بہت مہنگا فروخت ہوتا ہے۔ ویسے ڈاکٹر یہ کہتے ہیں کہ دیسی اور بلیڈر کے انڈے کی غذائیت میں کوئی فرق نہیں۔

رنگ :- سفید جبکہ دیسی ہلکا براؤن ۔

ذائقہ :- پھیکا قدرے شور۔

مزاج :- زردی گرم تر درجہ اول۔

افعال :- مولد خون، مقوی بدن مقوی باہ جبکہ سفیدی مسکن و مبرد ہے۔

استعمال :-

نیم بریاں انڈا صالح لکیموس، کثیر القدا اور قلیل الفضول ہے۔ یہ زور ہضم ہے اس سے خون زیادہ پیدا ہوتا ہے۔ دل دماغ بدن اور باہ کو قوت بخشتا ہے۔ کمزور مریضوں کیلئے عمدہ غذا ہے انڈہ کی سفیدی میں غذائیت کم اور یہ دیر ہضم ہے۔ دودھ کے بعد اگر کسی چیز کو مکمل خوراک کہا جاسکتا ہے تو وہ انڈا ہے۔ مرغی کے ایک آم انڈے کا وزن تقریباً ساٹھ گرام ہوتا ہے۔ جس میں دو تہائی سفیدی اور ایک تہائی زردی ہوتی ہے۔ اس میں غذائیت کے تمام اہم اجزاء موجود ہیں۔ جس میں دو تہائی سفیدی اور ایک تہائی زردی ہوتی ہے۔

انڈے کی زردی میں میں چکنائی فاسفورس، کیلشیم، آئرن، پروٹین، معدنی نمکیات اور لیسی تھین ہوتی ہے۔

انڈے میں ستر فیصد پانی چودہ فیصد پروٹین، گیارہ فیصد چکنائی اور پانچ فیصد نمک ہوتا ہے۔ نمکیات اس کے چھلکے میں ہوتی ہے۔ اس لیے انڈے کے ساتھ نمک اور کاربوہائیڈریٹ والی خوراک ملا کر کھانا چاہئے۔

انڈہ محفوظ کرنے کا طریقہ :-

اس کے چھلکے کو ایئر ٹائٹ کر دیا جائے جس کیلئے اس چوڑے کے پانی میں بھگوئے ہیں۔ یا اس پر تیل لگا دیتے ہیں۔ یا موم چڑھا دیتے ہیں اور فریج کے اندر بھی انڈہ جلد خراب ہو جاتا ہے۔

تازہ انڈے کی شناخت :-

ایک پاؤ پانی میں نصف چھٹانگ نمک ملائیں اور انڈے کو اس میں ڈالیں اگر انڈہ ڈوب جائے تو تازہ اور جبکہ خراب انڈہ تیرنے لگ جائے گا۔ انڈہ کو ہاتھ میں لے کر روشنی کے رخ کر دیکھیں اگر انڈہ میں دھبے نظر آئیں تو انڈہ خراب ہے۔ اور اگر صاف نظر آئے تو انڈہ تازہ یعنی ٹھیک ہے۔

نفع خاص :- مقوی باہ بہترین غذا۔

مضر :- گرم مزاجوں کیلئے۔

مصلح :- دودھ۔

بدل :- مرغ کے خسیے میں۔

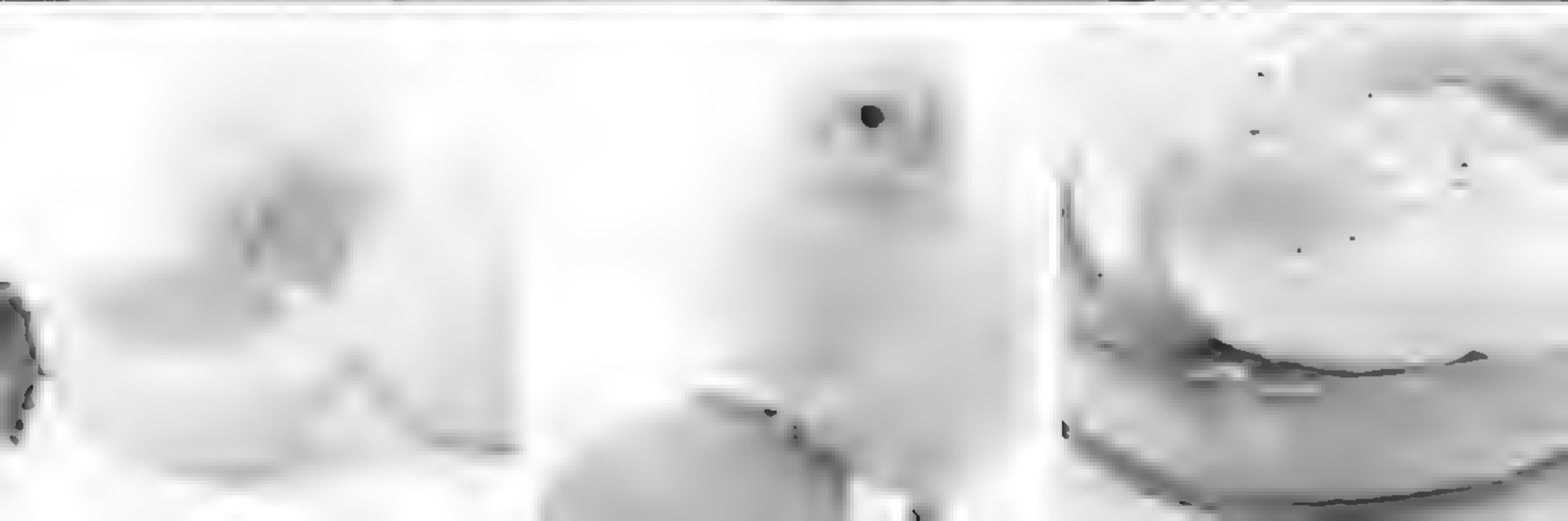
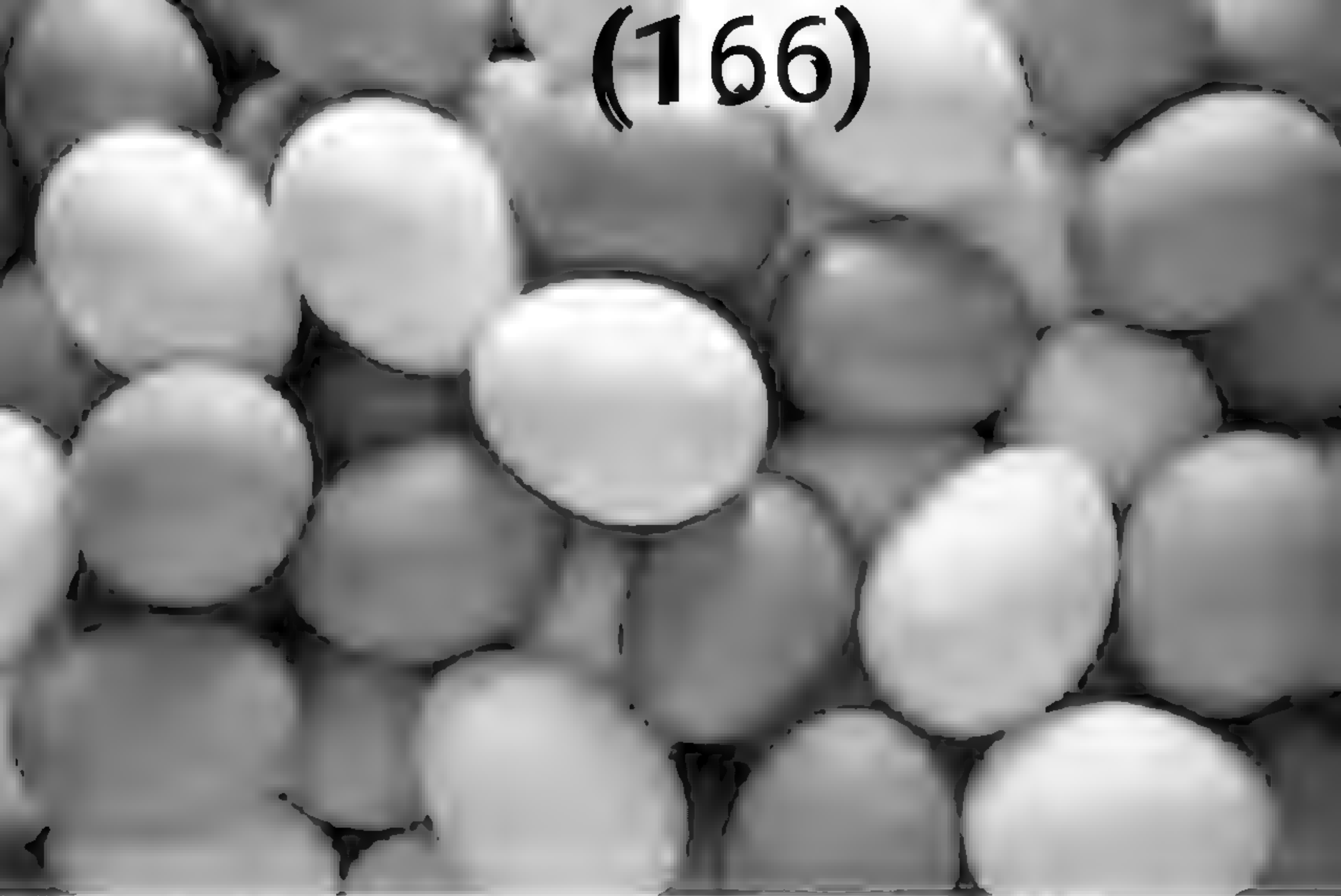
مقدار خوراک :-

ایک سے دو عدد جب کوئی دوسری غذا میسر نہ ہو تو دو سے چار عدد تک کھائے جاسکتے ہیں۔

اہم بات :-

انڈہ فرائی ایک اونس کھانے سے سو کلوریز، ایک انڈہ ابلا ہوا اسے اسی کلوریز انڈہ آملیٹ ایک اونس کھانے سے ایک سوڈس کلوریز حاصل ہوتی ہے۔

(166)



دیگر نام :-

فارسی میں اسپینول، عربی میں بزار لقطونہ، بنگالی میں اسپینول، سندھی میں اسپنگو، کشمیری میں اسموگل اور انگریزی میں سپوگل سیڈز کہتے ہیں۔

ماہیت :-

یہ ایک بوٹی کے تخم جس کا تنا اوپر اٹھا نہیں ہوتا ہے۔ کچھوں میں زمین کے نزدیک لگتے ہیں۔ یہ بوٹی یا پودا آدھا گز تک اونچا ہو سکتا ہے۔ اس کے تخم گلابی اور لعاب دار کشتی نما گھوڑے کے کان کی طرح ہوتے ہیں اور بطور دوا استعمال ہوتے ہیں۔ ان کے تخم کے اوپر بھوسی سفید رنگ کی ہوتی ہے۔ جس کو سبوس اسپینول یا بھوسی یا چھلکا اسپینول کہتے ہیں۔ جو بطور دوا استعمال ہوتی ہے۔

رنگ :-

تخم گلابی مائل بہ سرخی، بھوسی سفید۔

ذائقہ :-

تخم پھیکا اور لعاب دار لیکن توڑنے پر تلخ جبکہ چھلکا پھیکا اور لعاب دار ہوتا ہے۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں پنجاب، سندھ اور بلوچستان جبکہ افغانستان اور انڈیا میں سردیوں میں کاشت کیا جاتا ہے۔ اور خود رو بھی ہے۔

مزاج :-

سرد و تر درجہ دوم۔

افعال :-

ملین و مغزی، محلل و مسکن اور ام حار، مسکن، عطش و تپ شدید مدربول، حکیم صاحب نے اس کو ملین پتھری بھی کہا ہے جو اسپینول قابض ہوتا ہے۔

استعمال :-

اسپینول کو زیادہ تر اسہال و پیچش میں استعمال کرتے ہیں۔ یہ اپنی لزوجت کی وجہ سے سددوں کو پھیلا کر خارج کرتا ہے۔ اور آنتوں میں جو خراش ہوتی ہے۔ اس کو دور کرتی ہے۔ جبکہ روغن گل میں بریان کر کے کھلانے سے اسہال و پیچش دور کرتا ہے۔ لزوجت ہی کی وجہ سے خشک کھانسی اور قصبہ الریہ کی خشونت دور ہوتی ہے۔ میرے خیال کی وجہ سے صرف گلے کی وجہ سے خشک کھانسی کو فائدہ ہوتا ہے۔ اسپینول بریان کرنے سے اسکی لزوجت ختم ہو جائے گی اور یہ اسپینول قابض ہو جاتا ہے۔ روغن گل میں بریان کرنے سے بھی قابض ہو جاتا ہے۔

نفع خاص :- مسکن حرارت، دافع زحیر۔

مضر :-

بلغمی مزاج والے۔ جن کا ہضمہ خراب ہوتا ضعف ہضم والے۔ اسپینول ضعف اعصاب اور مزہل اشتہا ہے۔

مصلح :- سکنجین علی۔

مسلح :- بھی دانہ

کیمیائی اجزاء :-

1۔

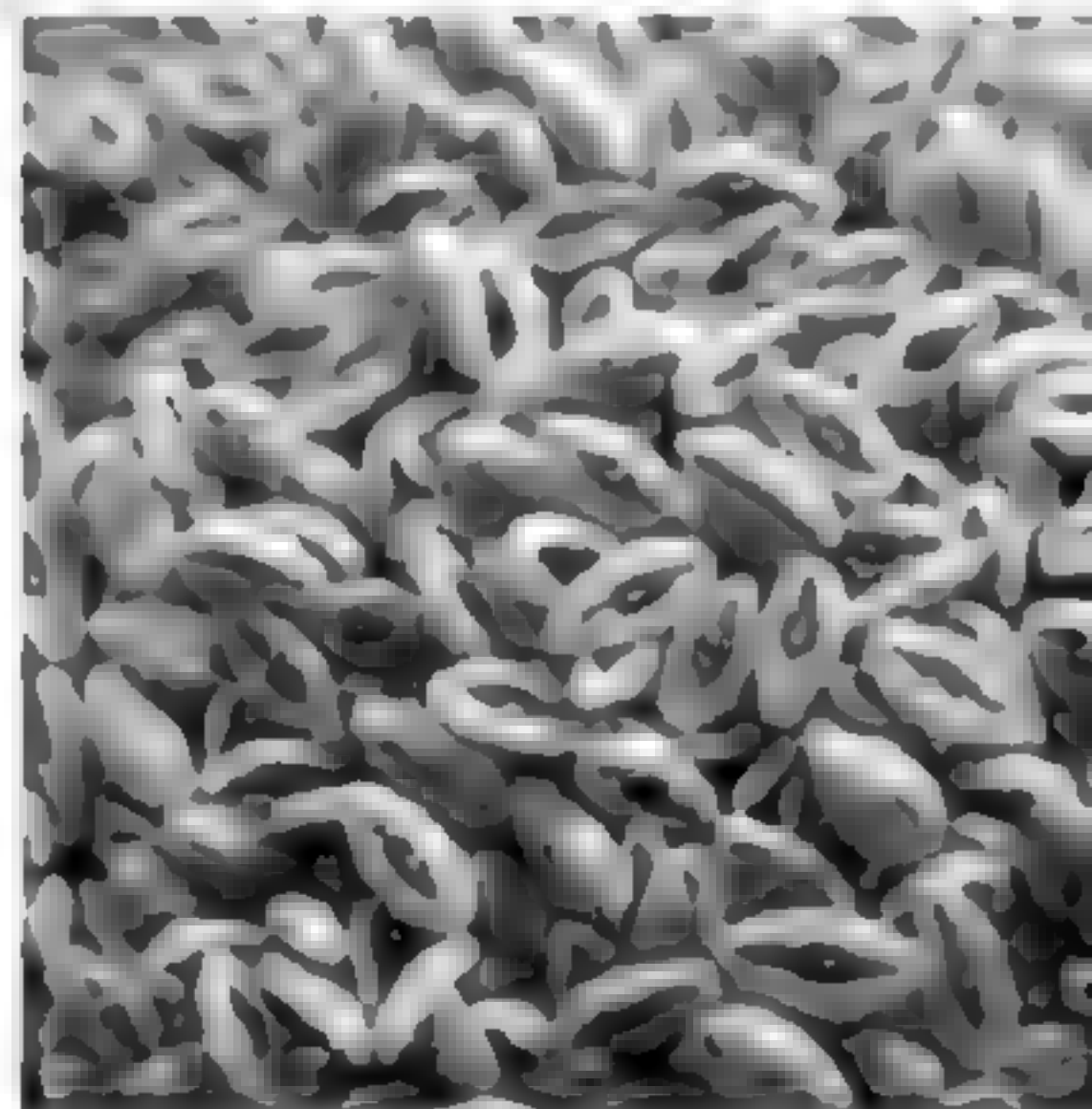
لعابی مادہ

2۔ فیٹی آئل (شعی روغن)، 3۔ زائی مادہ، (الہومن)۔

مرکبات :- سفوف طین - 2۔ قرص طباشیر کا فوری،

مقدار خوراک :- تین سے نو گرام۔ (ماشہ)۔

(169)



ذیگر نام :-

لاطینی میں - Trigonella Foenum Graecum. Linn.

عربی میں حالبہ فارسی میں شملیب پشتو میں ملخوزے اور انگریزی میں یں فینو گرینک کہتے ہیں۔

ماہیت :-

میتھی کا پودا ایک فٹ سے لے کر دو فٹ تک بلند ہوتا ہے۔ اسکی دو اقسام ہیں۔

1- ایک کے پتے نازک اور چھوٹے ہوتے ہیں۔ ان کو اوپر سے کاٹ کر ساگ بنایا جاتا ہے۔ یا گوشت اور سبزی وغیرہ میں ملا کر پکاتے ہیں۔

2- دوسرا قسم کا پتہ موٹا ہوتا ہے۔ اور درمیان کا تنا بھی موٹا ہوتا ہے۔ پتے کچھ دندانے اور کچھ بغیر لکیر کے ہوتے ہیں۔ اس کے پھول بھی زرد ہوتے ہیں اس کے ساتھ تین چار انچ لمبی قدرے چپٹی پھلی لگتی ہے۔ جس کے اندر زرد رنگ کے دانے یا تخم ہوتے ہیں جن کو تخم میتھی کہا جاتا ہے۔ عموماً اس کے پتوں کا ساگ بنا کر کھایا جاتا ہے۔ اس کا مزہ قدرے تلخ ہوتا ہے اس کو عام طور پر میتھرے یا میتھے کہتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں سندھ پنجاب کشمیر جبکہ انڈیا میں یوپی، بمبئی مدراس اور پنجاب میں بکثرت ہوتی ہے۔ پاکستان میں ضلع قصور کی میتھی مشہور ہے۔

مزاج :-

گرم خشک۔ درجہ دوم۔

افعال :-

جالی محلل، منضج اور ام، مقوی اعصاب، مقوی بدن، مقوی باہ، مخرج و منفث بلغم وریہ مقوی معدہ و آمعاء کاسرریاح مدر حیض و محرک رحم مسکن درد۔

استعمال :-

میتھی کا عام طور سے ساگ بنا کر کھاتے ہیں یا دوسری سبزیوں یا گوشت کے ہمراہ میتھی کے پتوں کو پکا کر کھاتے ہیں اور بطور خوشبو سالن میں شامل کرتے ہیں۔

بیرونی استعمال :-

میتھی کے پتوں کی پلٹس ظہری و باطنی ورموں کو تحلیل کرتی ہے۔ پتوں کو پانی میں پیس کر پستان پر لیپ لگانا دودھ کی پیدائش کو بالکل منقطع کر دیتا ہے۔ میتھی کے لعاب دار بیج پیس کر بطریق پٹس اور ام پر باندھتے ہیں اور داغ دھبوں کو مٹانے کیلئے چہرہ طلا کرتے ہیں۔ ان کو پانی میں پیس کر ہفتہ میں دو بار سرد ہونے سے سر کے بال لمبے ہونے کے ساتھ بال گرنا بند ہو جاتے ہیں۔ اس کا لعاب نکال کر امراض چشم خاص طور پر دمعدہ طرفہ اور آشوب چشم میں قطور کرتے ہیں۔ اور ار حیض کیلئے اس کے جوشاندے میں ازن کرتے ہیں۔

اندورنی استعمال :-

مدر حیض ہونے کی وجہ سے اور ار حیض کے نسخوں میں یا تنہا بھی استعمال کرتے ہیں۔ منقث بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی دمنہ میں اس کا جوشاندہ تیار کر کے پلاتے ہیں۔ تقویت باہ اور مقوی بدن ہونے کی وجہ سے اس کو تقویت باہ مرکبات میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کے بیجوں کو سفوف کا سرریاح ہے۔ سرد بلغمی امراض مثلاً وجع المفاصل و درد کمر، ضعف اعصاب میں بھی اس کے بیجوں کا سفوف مفید ہے۔ یہ سفوف عظم طحال نفع پیش اسہال وغیرہ میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔

نفع خاص :- امراض بارودہ ،

مضر :- خضیہ کو۔

مصلح :- پالک اور خرفہ کو ساگ۔

بدل :- کوئی بھی نہیں۔

نوٹ :-

موشیوں اور گھوڑوں کے مسالوں میں تخم میتھی ایک طاقتور جز کے طور پر ملائی جاتی ہے۔

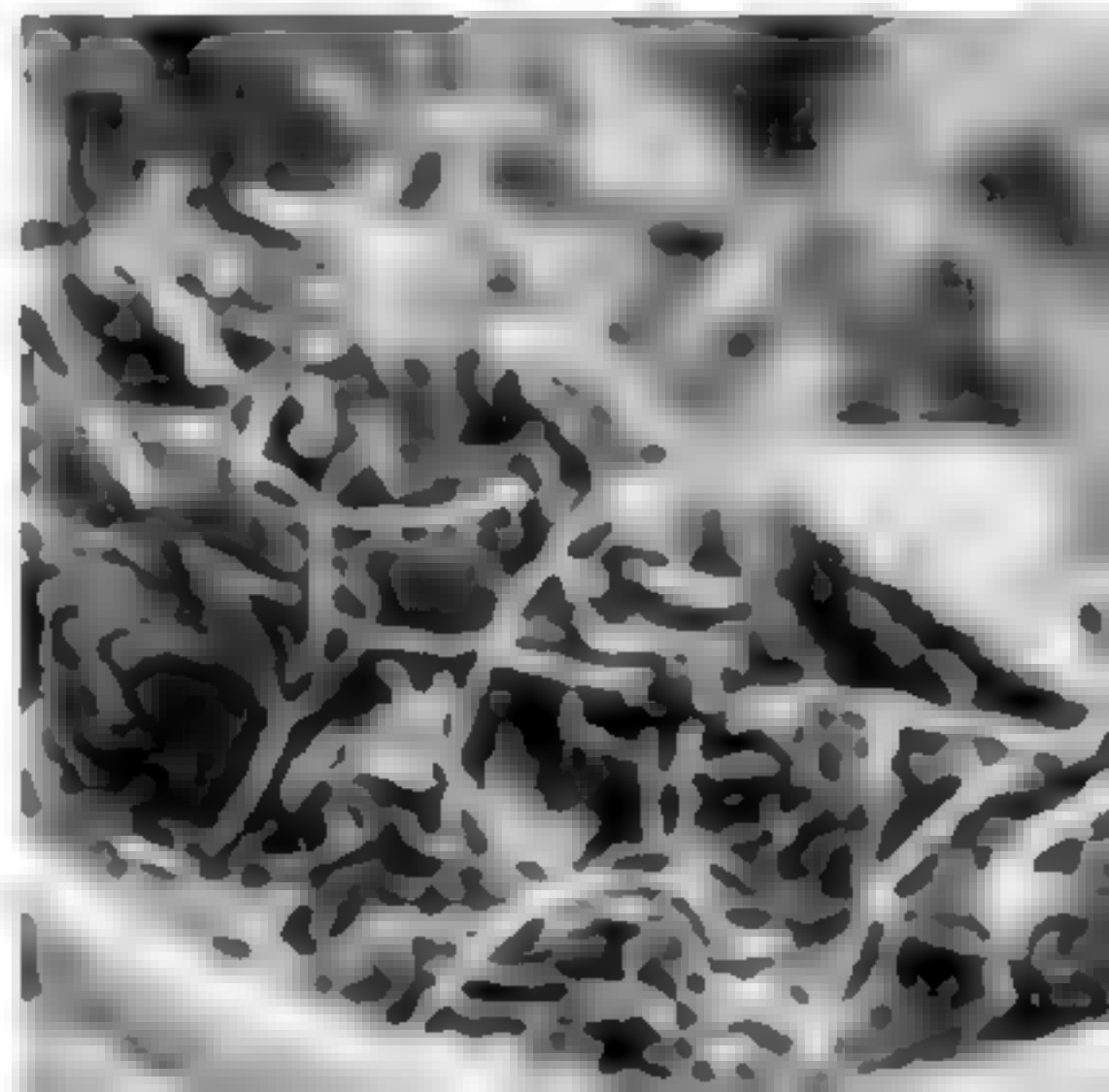
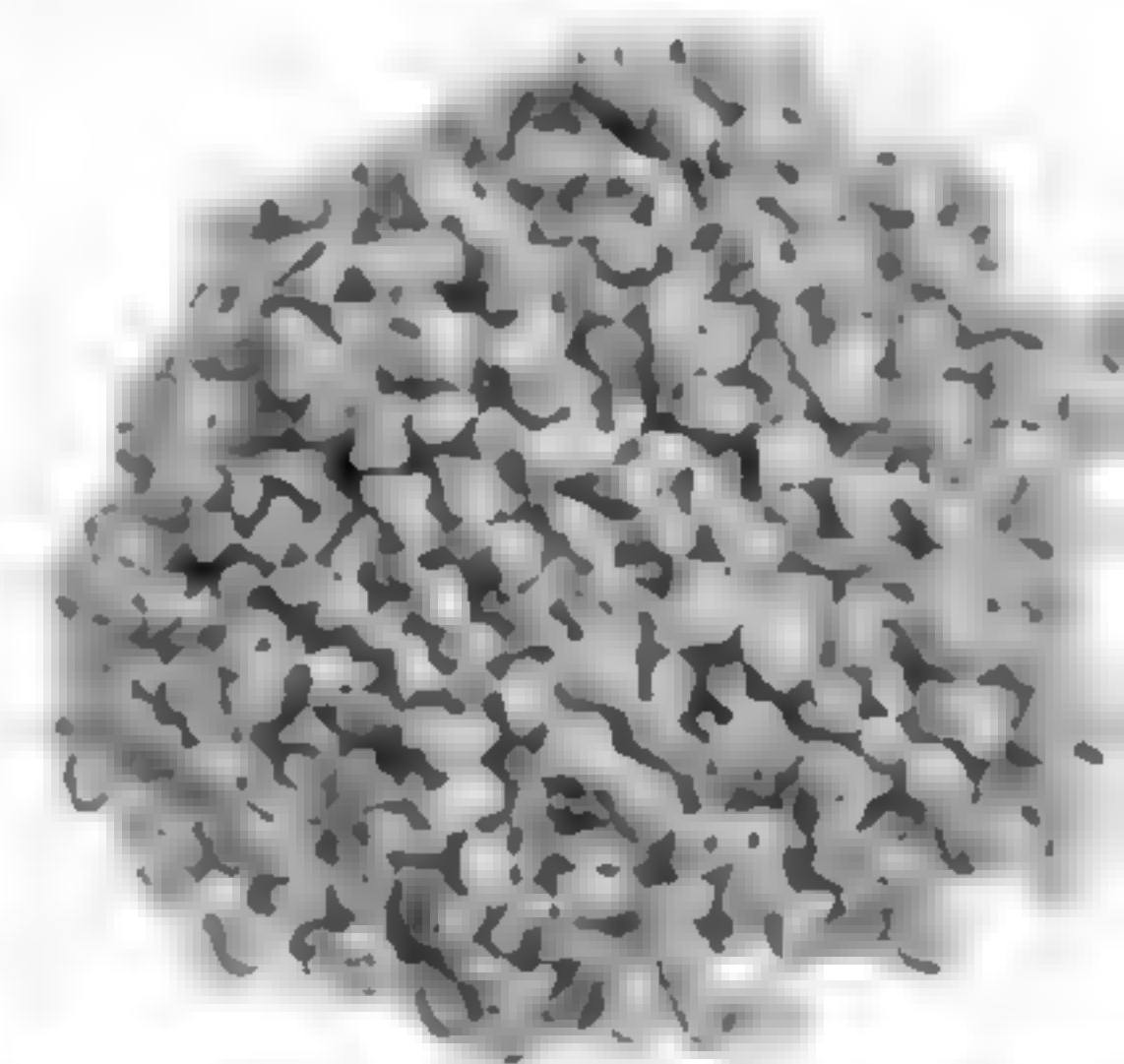
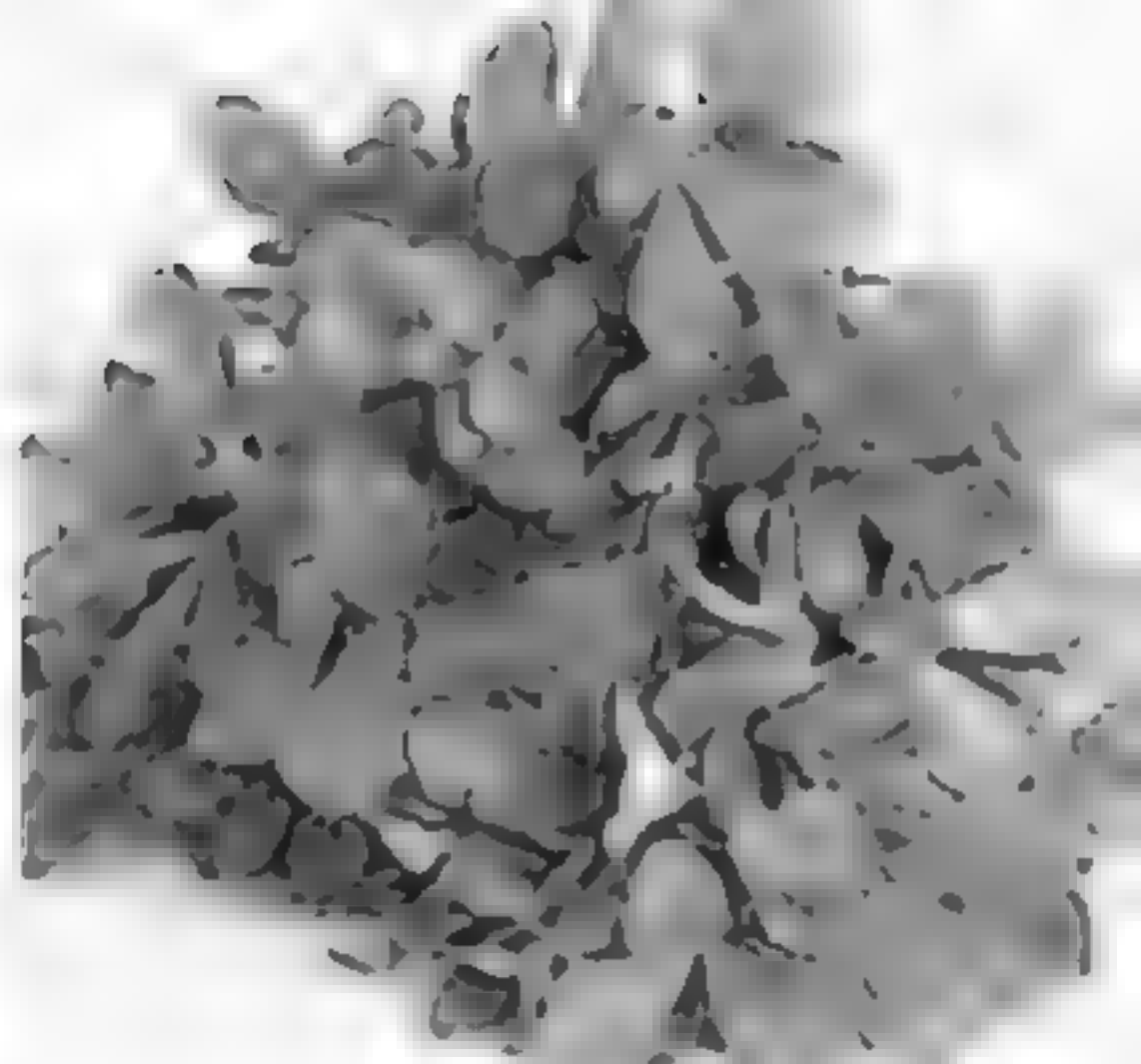
طب نبوی ﷺ اور میتھی :-

قاسم عبدالرحمان روایات کرتے ہیں کہ نبی کریم ﷺ نے فرمایا۔

”میتھی سے شفا حاصل کرو“

”میری امت اگر میتھی کے فوائد کو سمجھ لے تو اسے سونے کے ہموزن خریدنے سے بھی دریغ نہ کرے۔

(172)



دیگر نام :-

عربی میں زریب الجبل، فارسی میں مویز سندھی میں داھ ہندی میں منکا اور پنجابی میں منقی کہتے ہیں۔

ماہیت :-

مویز جس کو عرگ عام میں منقی کہتے ہیں یہ دراصل دھوپ میں خشک شدہ انگور ہے اور عام انگور سے بڑا اور اندر سے بیج ہوتے ہیں۔ اس کو خشک ہونے پر مویز منقی کہتے ہیں۔ چھوٹے انگور کو جب خشک کر لیا یا بیل پر خشک ہو جاتا ہے۔ تو اس کو کشمش کہتے ہیں۔

مقام پیدائش :- پاکستان کشمیر افغانستان اور ہندوستان۔

مزاج :- گرم تر۔۔۔ درجہ اول۔

افعال :-

کثیر القداء، منضج، غلیظ، مفتوح سدو ملین شکم، محلل، جالی، مقوی معدہ و آمعاء و جگر، محرک باہ، مسمن بدن۔

استعمال :-

جن مریضوں کو عام غذا نہ دینی ہو۔ انکو غذا انکے قائم مقام صرف منقی کھلائی جاتی ہے۔ اس کو اخلاط غلیظ کے نفع دینے کے لئے امراض باردیہ بلغمیہ و سوداویہ میں دیگر ادویہ منضجہ کے ہمراہ نقو عا پلایا جاتا ہے۔ ادویہ مسہل میں شامل کرنے سے ان کے فعل کی اعانت کرتی ہے۔

تلمین کے لئے بادیان کے ہمراہ بصورت شیرہ دیتے ہیں۔ اس کا بیج دور کر کے استعمال کریں۔ بریاں کر کے گرم گرم کھلانا کھانسی کے لئے مفید ہے۔ دائمی قبض میں اس کو کھلایا جاتا ہے۔ معدہ و جگر کو طاقت دینے کے لیے مفید ہے۔ نیز معدہ و آمعاء کے زخموں کو صاف کرنے کے لئے کھلایا جاتا ہے۔ کھانسی میں منہ میں رکھ کر چوستے ہیں۔ اور مقوی باہ قرص یا معجون میں استعمال کرتے ہیں۔ یہ مسمن بدن بھی ہے۔

پہلے زمانے میں جب کیپسول نہیں ہوتے تھے۔ تو زہریلے جوہر مثلاً جوہر منقہ جوہر رس کپور اور جوہر سنگھیا وغیرہ مویز کا دانہ نکال کر اس میں بند کر کے کھلایا جاتا تھا۔ تاکہ وہ حلق میں خراش یا آبلے پیدا نہ کر سکے۔

استعمال بیرونی :-

اورام کو نفع دینے اور تحلیل کرنے کے لئے طلاء مستعمل ہے۔ جالی معدہ و آمعاء ہونے کے علاوہ جالی قروح بھی ہے۔ چنانچہ قروح خبیثہ وغیرہ میں طلاء استعمال کیا جاتا ہے۔ اکثر اطباء پہلے اور آج بھی اس کو حب یا قرص بنانے میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص :- کثیر القدا، امراض بلغمیہ۔

مضر :- گردے کے لئے۔

مصلح :- سکنجین اور خشخاش۔

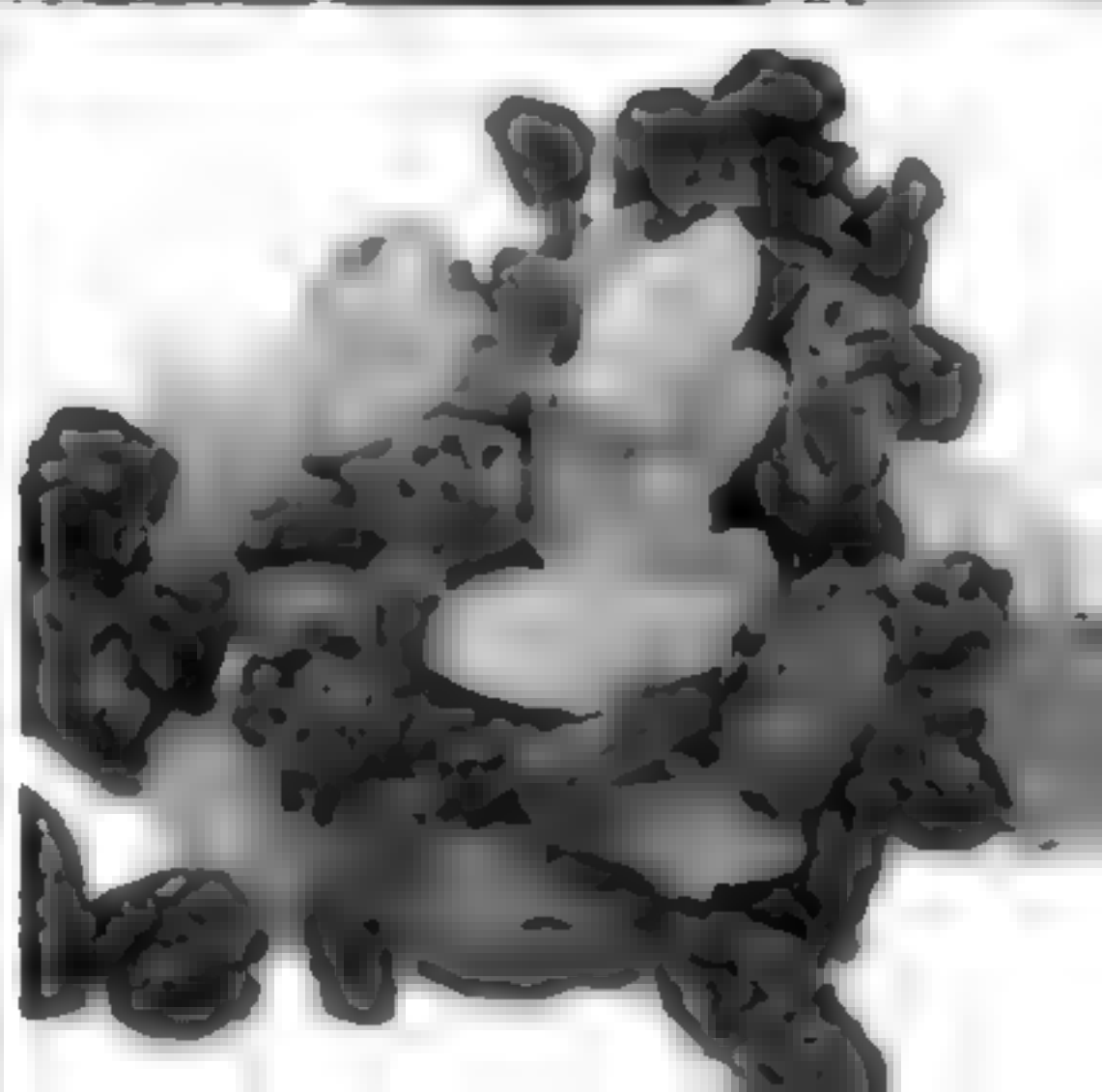
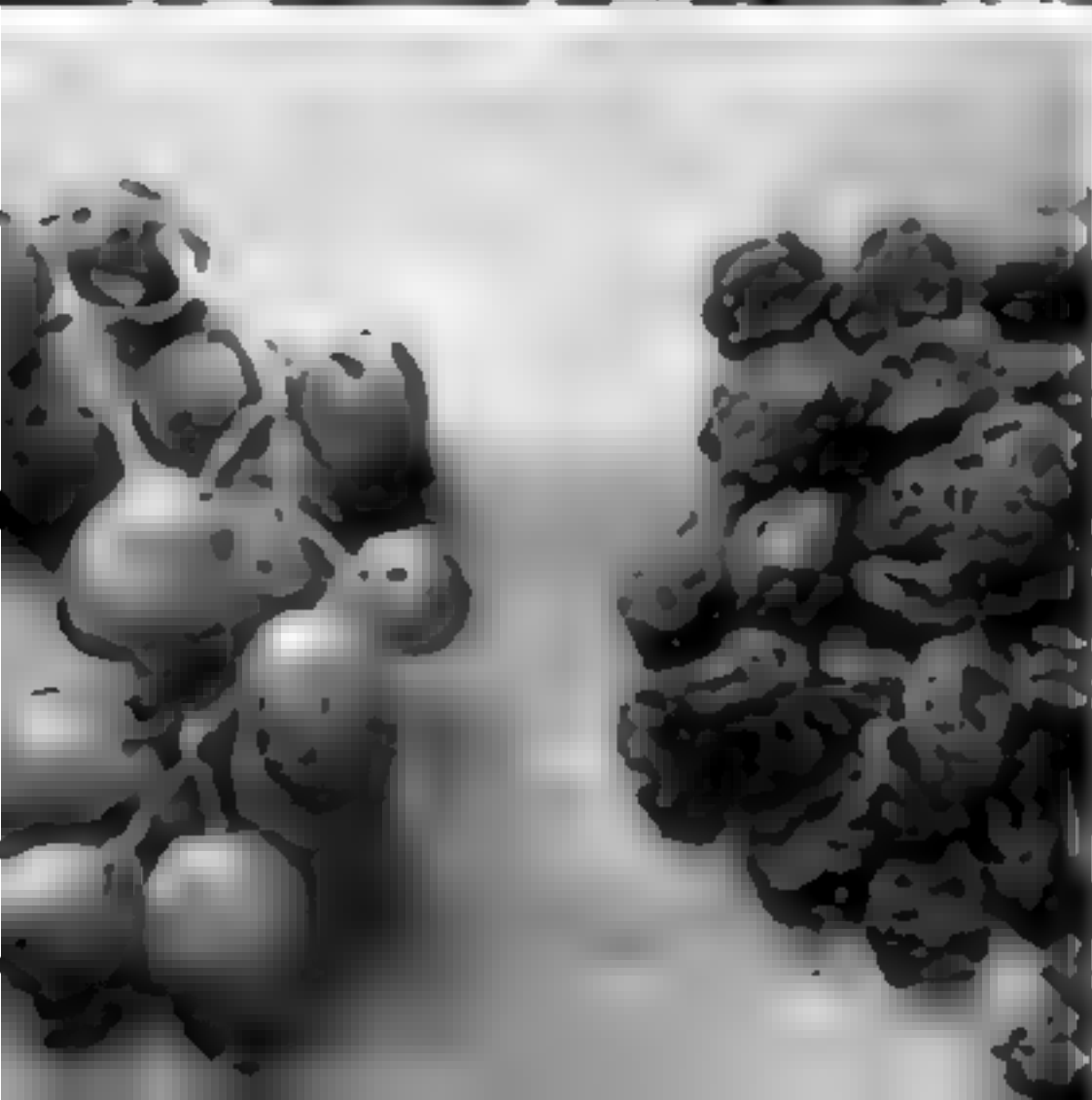
بدل :- کشمش۔

مقدار خوراک :- نو سے گیارہ دانے۔

طب نبوی ﷺ اور منقہ :-

حضرت تمیم الدارثی نے نبی کریم ﷺ کی خدمت میں منقہ کا تحفہ پیش کیا۔ اپنے ہاتھوں میں لے کر انہوں نے فرمایا۔۔۔ اسے کھاؤ کہ یہ بہترین کھانا ہے۔ یہ تھکن کو دور کرتا ہے۔ غصہ کو ٹھنڈا اور اعصاب کو مضبوط کرتا ہے۔ سالن کو خوشبودار بنانا بلغم کو نکالتا اور چہرے کی رنگت کو نکھارتا ہے۔ دوسری روایت جو کہ حضرت علیؑ سے ہے۔ اس میں یہ اضافہ ہے کہ یہ سالن کو خوشبودار کرتا ہے۔ اور غم کو دور کرتا ہے۔ (ابو نعیم)۔

(175)



دیگر نام :-

لاطینی میں - Peganum Harmala عربی میں حرمل، فارسی میں اسپند، پشتو میں سپندی، بنگالی میں اسپند، سندھی میں حرمر اور انگریزی میں سیرین رو۔

ماہیت :-

حرمل کی بوٹی ایک جھاڑی کی طرح ہوتی ہے۔ جو ایک فٹ سے تین فٹ بلند ہوتی ہے۔ اسکی جڑ سے بہت سی گھنے پتوں والی شاخیں نکلتی ہیں۔ پتے دوانچ لمبے اور نوکیلے اور پھنے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھول لگ بھگ گول جس میں تین خانے ہوتے ہیں۔ جن میں چھوٹے سیاہی مائل بھورے تخم بھرے ہوتے ہیں۔ پھول چھوٹا اور کنگرے دار اور پھل چنے کے برابر ہوتا ہے۔ تخم سیاہ کو اسپند سوختنی کہا جاتا ہے۔ تخمیں کو جلانے سے خاص قسم کی بو آتی ہے۔ اور یہ نظر اتارنے اور خوشبو کے لیے آگ پر جلاتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

پاکستان میں صوبہ پنجاب صوبہ سرحد، سندھ، جبکہ ہندوستان میں دہلی، یونی، دکن اور عموماً قبرستان میں خود رو ہے اور کسی جگہ کاشت کرتے ہیں۔

بو :- تیز اور باگوار۔

ذائقہ :- بد مزہ کسیلا۔

مزاج :- گرم خشک درجہ دوم بعض کے بقول گرم درجہ سوم درجہ دوم۔

افعال :-

تخم مزمل کو زیادہ تر تقویت باہ کیلئے استعمال کرتے ہیں۔ دمہ کھانسی بلغم کو خارج کرتا ہے۔ عصبی اور دماغی امراض مثلاً صرع لقوہ، جنون، نسیان، عرق النساء میں اور اعضاء کو گرمی پہنچانے کی غرض سے مستعمل ہے۔ بہرے پن میں تخم اسپند کو روغن زیتون میں جوش دے کر کان میں قطور کرنے سے بہرہ پن دور ہوتا ہے۔

حرمیل کے بیجوں کاسفوف سوئے کے جو شانده یاعرق کے همراه دن میں تین بار کھلانے سے خون حیض کھل کر آجاتا ہے۔ تخم حرمیل کی دھونی دانبت ورد اور نظر بدخیال کی جاتی ہے۔

نفع خاص :- امراض بارده -

مضر :- مصدع ، مکرب منشی ،

مصلح :- ترش اشیاء اور سکنجبین -

مقدار خوراک :- دو سے چار گرام (ماشہ)

کیمیایوی اجزاء :-

اس میں چار فیصدی تک تین الکائیڈ پائے جاتے ہیں۔

۱۔

ہر مین - 2۔ ہر مالین - 3۔ ہر مالول ، الکائیڈ کی مجموعی مقدار میں ہر مالین دو تہائی ہوتا ہے۔ اور ہر مالول برائے نام اس میں ایک قسم کا تیل بھی پایا جاتا ہے۔

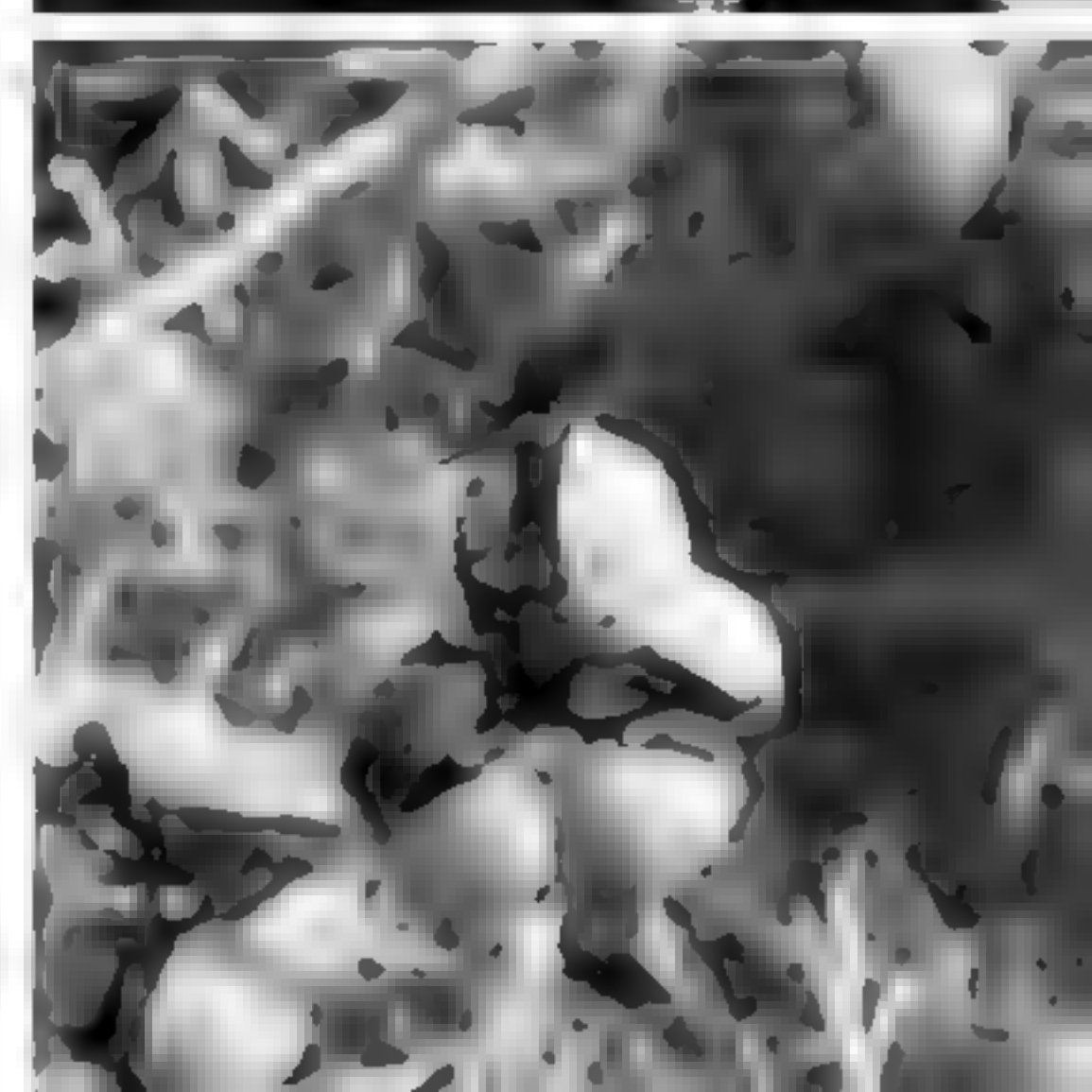
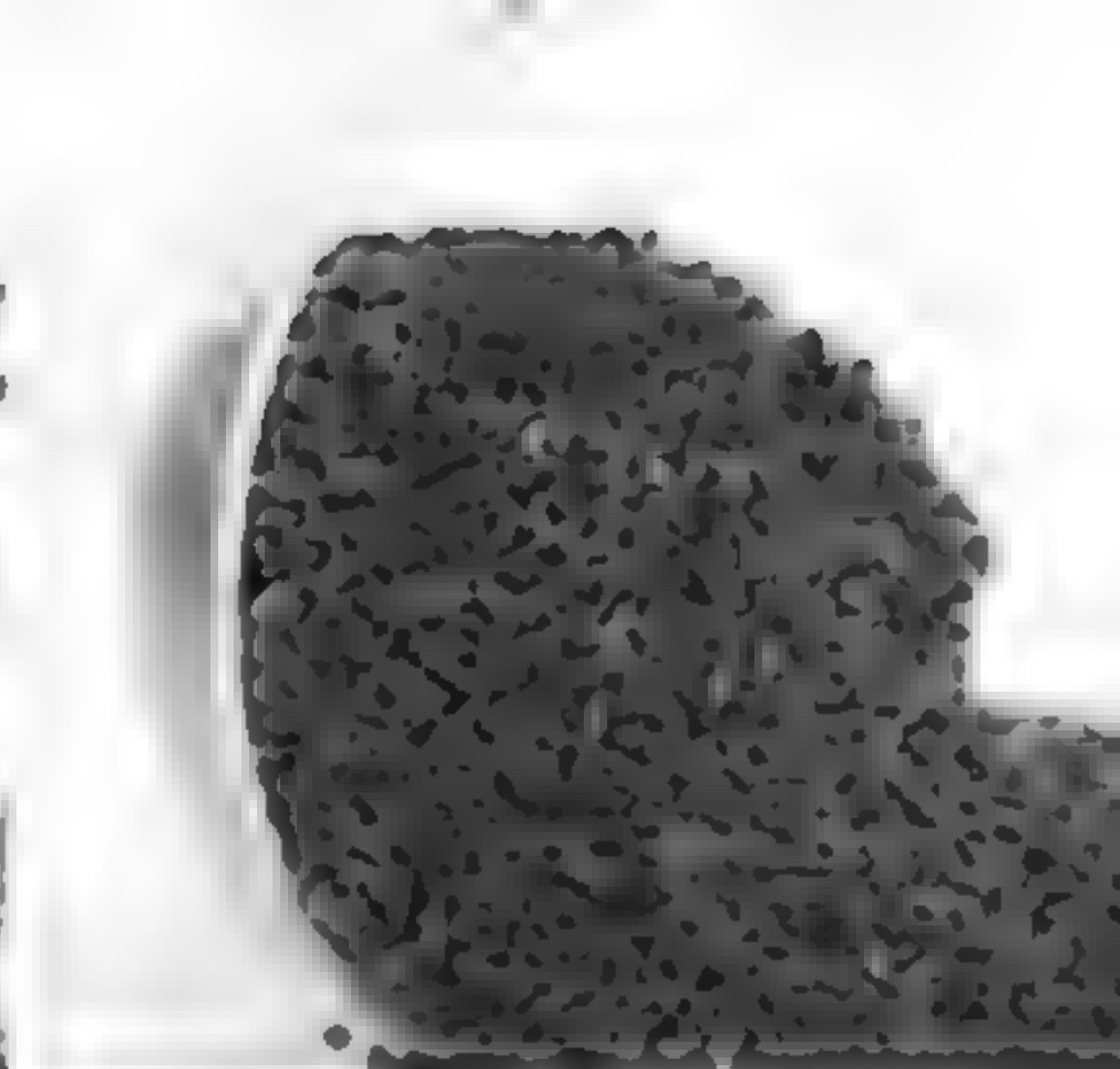
مشہور مرکبات :-

معجون اسپند سوختنی ، حب اسپند وغیرہ ،

مدت اثر :-

اس کی قوت چار سال تک باقی رہتی ہے۔

(178)



دیگر نام :-

لاٹینی میں ہائیڈرارچیرم عربی میں زبیق فارسی میں سیماب سندھی میں پاروپانی گجراتی میں پارو سنسکرت میں رس راج ہندی میں پارہ انگریزی میں مرکری کہتے ہیں۔

ماہیت :-

ایک مشہور معدنی تیل ہے جو کہ پگھلی ہوئی چاندی کی طرح ایک سیال اور سفید دھات ہے یہ سونا اور پلاٹینم سے ہلکی اور دیگر تمام دھاتوں سے وزنی جبکہ پانی سے لگ بھگ تیرہ گناہ بھاری ہوتی ہے۔ پارہ زیرہ سے چالیس درجے نیچے جمتا ہے۔ جس کے ورق بھی بن سکتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

امریک پیرو چین آسٹریلیا ہسپانیہ ایلپیڈن میں بڑی کانوں سے حاصل ہوتا ہے۔

مزاج :-

گرم و خشک درجہ سوئم، کشتہ پارہ گرم و خشک۔

افعال :-

مقوی بدن مقوی باہ مسک و مغلظ منی، مصفی خون، دافع امراض قاتل جراثیم اور کرم آمعا۔

استعمال :-

پارہ کو کشتہ کرنے کے بعد اگر عصبی و بلغمی امراض مثلاً فالج لقوہ ریشہ تشنج نزلہ زکام کھانسی دمہ وجع المفاصل اور امراض فساد بھی مستعمل ہے۔ مریضان سل و دق میں اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔ خارش دار اور قروح خبیثہ کیلئے مراہم میں پارہ مصفی شامل کیا جاتا ہے۔ نیز اس کے لگانے سے سرکی جوئیں مرجاتی ہیں۔ خام سیماب کامرہم داد چنبیل کیلئے نہایت مفید ہے۔ پارہ کے مرکبات آتشک کیلئے خوردنی اور بیرونی طور پر مستعمل و نہایت مفید ہیں۔ بشرط کے پارہ کا کشتہ درست طور پر تیار کیا گیا ہو۔ ورنہ خام کشتہ کے استعمال سے تمام جسم پر پھوڑے پھسیاں اور آبلے نکل آتے ہیں۔ اس لیے پارے کو مدبر کر کے کشتہ کریں۔

خاص استعمال :-

بعض اوقات آنتوں کی گرہ کھولنے کیلئے پارہ صاف کر کے بڑی مقدار میں پلاتے ہیں۔ جس کے بوجھ سے گرہ کھل جاتی ہے اور پارہ جذب ہوئے بغیر براہ آمعائے مستقیم خارج ہو جاتا ہے۔

نفع خاص :- زخموں کا محفف اور ہوام کا قاتل ہے۔

مصلح :- دودھ اور گھی۔

مضر :- منہ حلق و دماغ کان اور جوڑوں کیلئے۔

بدل :- رازگا محلول۔

مقدار خوراک :- کشتہ ایک سے دو چاول تک۔

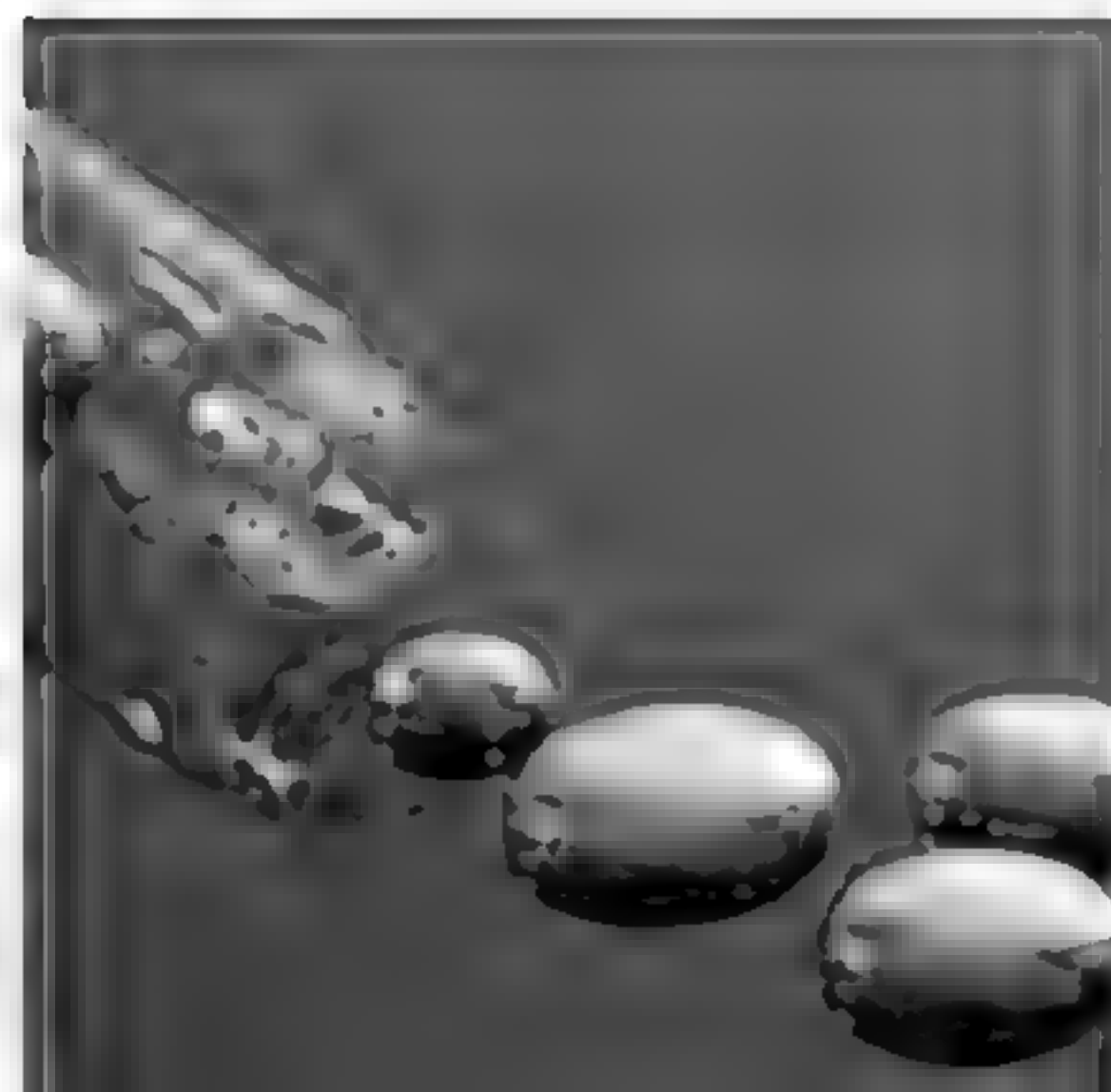
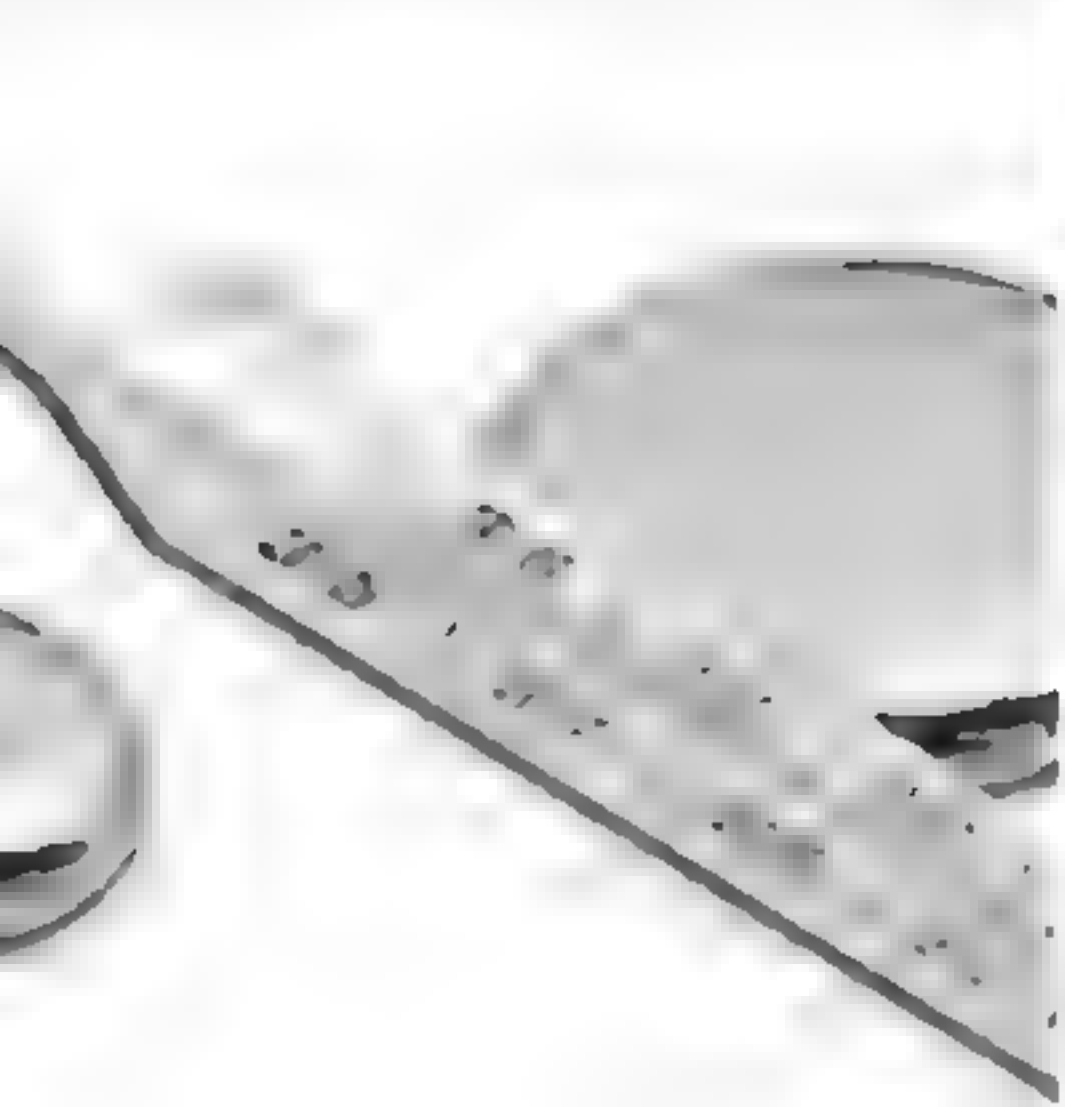
مشہور مرکب :-

مرہم سیماب کشتہ سیماب حب مقوی باہ دوائے جریان وغیرہ۔

خاص الخاص مجرب :-

چاندی اور پارہ ہموزن کی گرہ تیار کر لیں یعنی اتنا کھل کریں کہ گولی خود بخود بن جائے۔ اس گولی کو تھوڑی دیر دودھ میں ڈال کر نکال لیں اور دودھ جماع سے قبل پی لیں۔ اس سے امساک بہت زیادہ ہوتا ہے۔

(181)



گلو / گرچ / (Tinospora Cordifolia) :-

دیگر نام :-

ہندی میں گرچ بنگالی میں گلا نچا گجراتی میں گل بیل ، سنسکرت میں گڈوچی اور انگریزی میں ٹائنو سپورا کارڈی فولیا کہتے ہیں ۔

ماہیت :-

گلو مشہور اور لمبی عمر والی نمابوٹی ہے۔ یہ اپنے نزدیک کے کسی درخت دیوار یا کسی اور سہارے سے اوپر سے بل کھاتی ہوئی بڑھتی ہے اس کے تنے سے بہت سی ڈنڈیاں نکل کر زمین میں دھنس جاتی ہے یا اس کی ٹہنیوں کا کاٹ کر زمین میں گاڑ دینے سے نئے پودے پیدا ہوتے ہیں ۔ تنے کے اوپر کی چھال بہت پتلی اور مٹیالی ہوتی ہے۔ لیکن نیچے سے سبز ہوتی ہے۔ پتے پان کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں ۔ جو پانچ سے بارہ سینٹی میٹر تک لمبے ہوتے ہیں ۔ جن کا رنگ گہرا سبز اور آگے سے نوک دار ہوتے ہیں پھول گرمیوں میں چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے کچھوں کی شکل میں لگتے ہیں ۔ ان کے بیج ٹیڑھے اور چکنے سے ہوتے ہیں ۔ اس کے تمام جزو کڑوے ہوتے ہیں ۔

ایورویڈک شاستر میں آملہ گلو اور ہرہڑ کو امرت سے پیدا ہوئے مانتے ہیں جس کی وجہ سے ان کو امرتا بھی کیا جاتا ہے۔

مقام پیدائش :-

پاکستان و ہندوستان ۔۔ درخت نیم پر چڑھی ہوئی گلو بہترین ہوتی ہے۔

مزاج :-

گرم خشک ۔۔ درجہ اول ۔ بعض کے نزدیک مرکب القوی سرد خشک ۔

افعال :-

دافع بخار، مقوی و قابض معدہ، قاتل کرم شکم، مصفی خون نافع سوزاک و جریان مدربول ۔

گلو سبز بخار کی جملہ اقسام حتیٰ کہ حمیات مرکبہ مزمنہ اور تپِ دق کیلئے لقوَعاً و مطبوَعاً مستعمل ہے اگر گلو سبز سے پانی نچوڑ کر استعمال لیا جائے تو وہ زیادہ قوی اثر ہوتا ہے۔ قابض ہونے کی وجہ سے اسہال مزمنہ اور اسہالِ خونی کے بند کرنے کیلئے استعمال کراتے ہیں اور سوزاک و جریان میں بھی تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ مستعمل ہے۔ مصفیٰ خون ہونے کی وجہ سے امراضِ جلدیہ اور آتشک و جذام میں استعمال کراتے ہیں۔ تلخ ہونے کی وجہ سے کرمِ شکم کے قتل کرنے کیلئے پلاتے ہیں۔ اس کا نشاستہ بھی ست گلو کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔ مزمن بخار کیلئے گلو سبز ٹکڑے کر کے رات کو گرم پانی میں بھگو دیتے ہیں اور صبح کو زلال لے کر شربت بنفشہ ملا کر پلاتے ہیں۔

گلو کو مناسب ادویہ کے ہمراہ اسہالِ سوزاک اور جریان میں استعمال کرتے ہیں جیسے اسہال و پچش میں پسی ہوئی سونٹھ زخم میں شہد تپ لرزہ میں طباشیر اور سوزاک میں کشتہ قلوئی کے ہمراہ دیا جاتا ہے۔ گلو کو خوب کچل کر چار سے چھ گھنٹہ پانی میں جوش دیں پھر چھان کر پانی کو اتنا خشک کریں وہ گولیاں بنانے کے لائق بن جائے تو یہ عصارہ گلوبن جائے گا جو مصفیٰ خون، دافع بخار اور قاتل کرمِ شکم ہوگا۔ اس میں ہڑتال کاؤدنتی کا عمدہ کشتہ دافع بخار تیار ہوتا ہے۔

نفع خاص :- دافع حمیات ، مصفیٰ خون ۔

مضر :- بے ضرر ہے۔

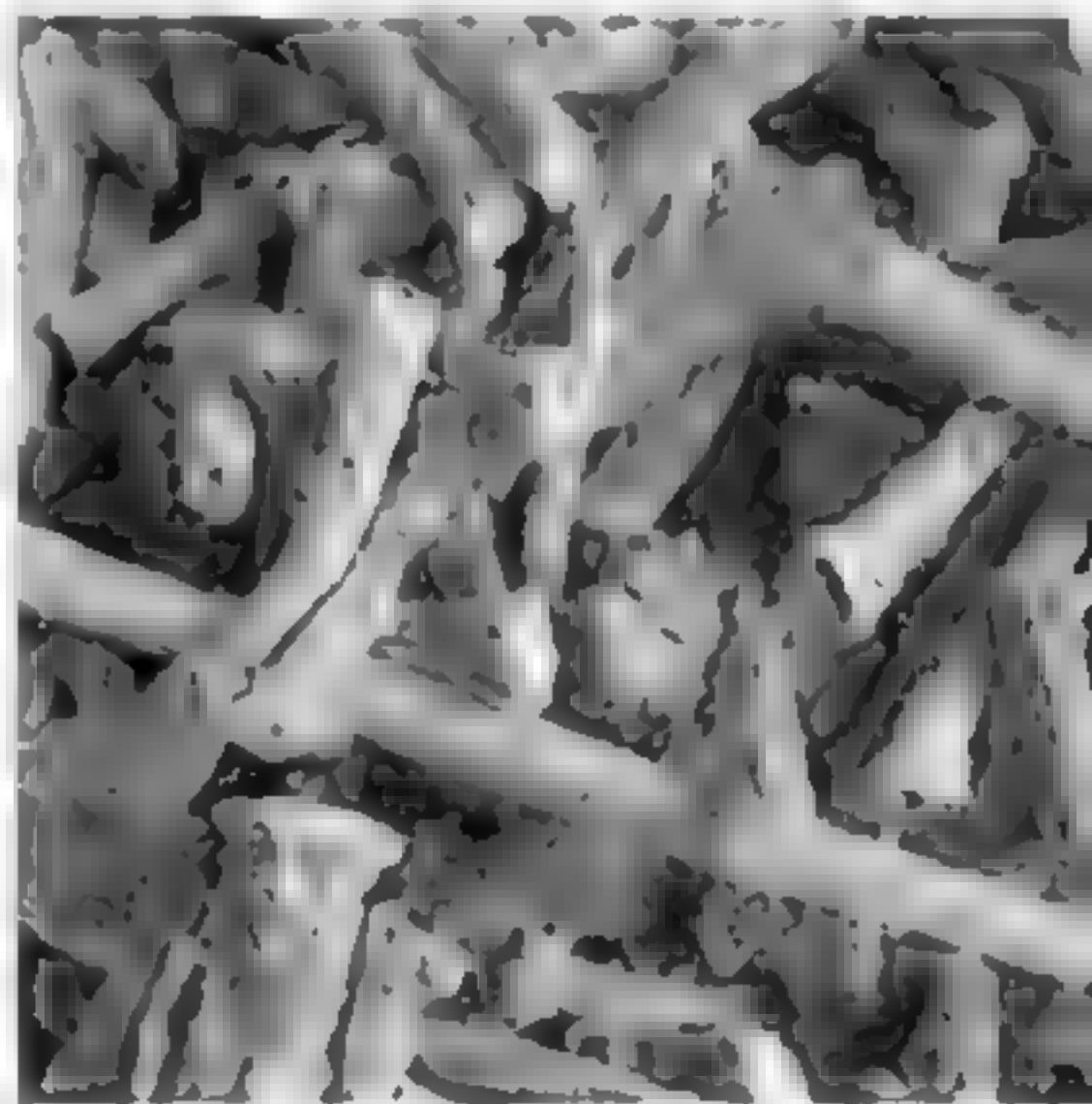
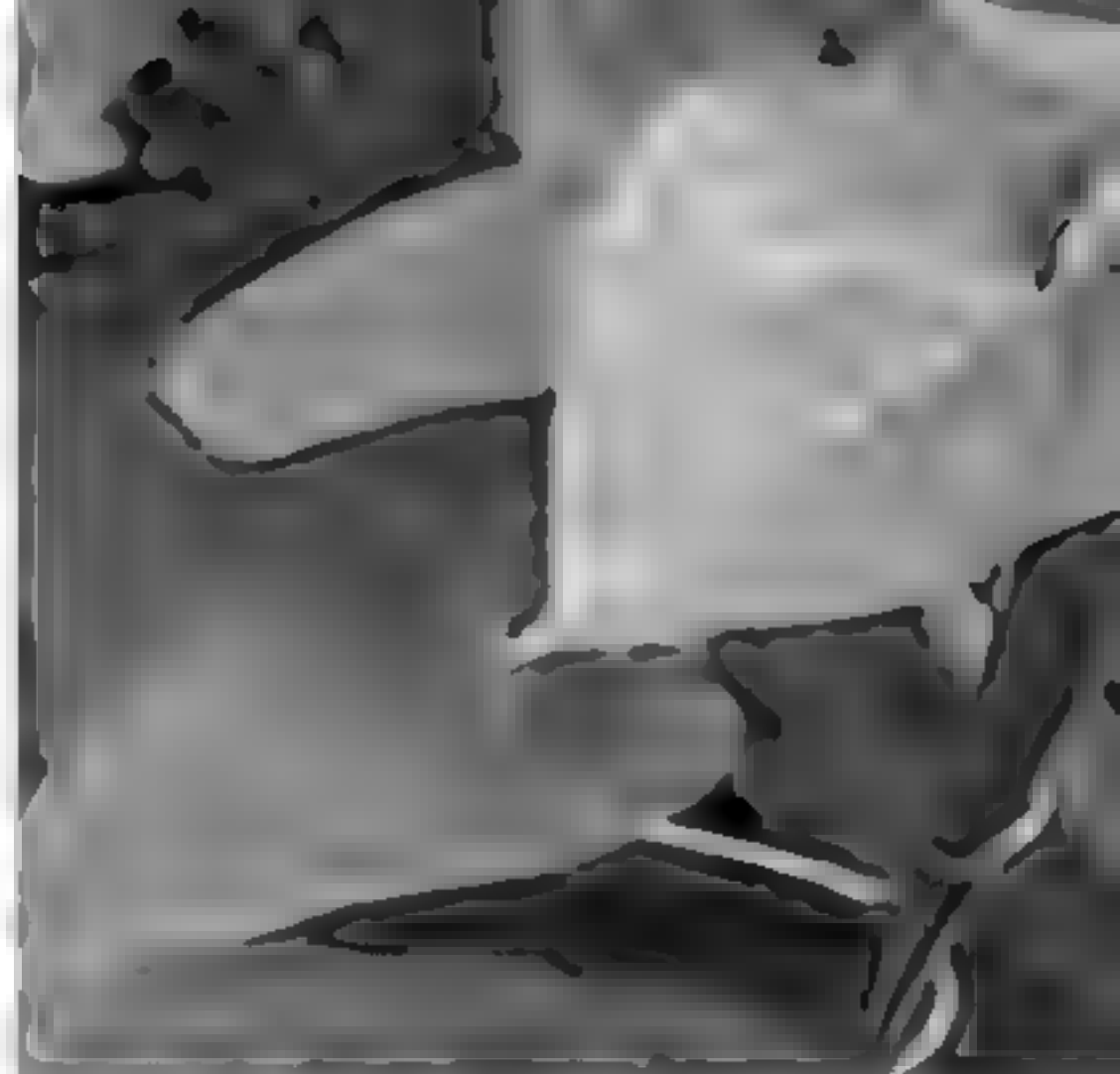
مصلح :- طباشیر ، دانہ ہیل ،

بدل :- ست گلو ۔

مقدارِ خوراک :-

لکڑی ۔۔ ایک تولہ سے دو تولہ ۔۔ مطبوخ یا نقوع یا آب گلو گلو کی شاخ اور پتوں کو نچوڑ کر لیا جائے دو سے تین تولہ ۔

(184)



دیگر نام :-

لاطینی میں (Moschu's Moschiferus) عربی میں مسک فارسی میں مشک، ہندی میں کستوری، سندھی میں مشک، بنگالی میں مرگن بابھ، برمی میں کیڈوانگریزی میں مسک اور لاطینی میں ماسکس کہتے ہیں۔

ماہیت :-

یہ خوشبو دار خشک شدہ رطوبت ہے۔ جو زآ ہوئے مشک سے حاصل کی جاتی ہے مشک ناف کے قریب ایک جھلی دار تھیلی میں ہوتا ہے۔ اس تھیلی کو ناف کی نسبت سے نافہ کہتے ہیں۔ مشک محض زہرن میں پایا جاتا ہے مادہ میں نہیں ہوتا ہے۔ جب یہ نافہ پختہ ہو جاتا ہے۔ تو کئی میل تک کی ہوا معطر کر دیتا ہے۔ نافہ کے اندر دانے سیاہ سرخی مائل بو بہت تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

نوٹ :-

یہ جانور ہرن کی قسم کا ہوتا ہے۔ اور بعض اطباء کے نزدیک ہرن یا جنگلی پلاؤ کے درمیان کا جانور ہے۔

مقام پیدائش :-

تبت، نیپال، کشمیر، روس چین، اور سری لنکا میں پایا جاتا ہے۔ بہترین مشک نیپال اور تبت کا ہے۔

اصلی مشک کی پہچان :-

اصلہ نافہ کی ساخت کے اندر بہت سے خانے ہوتے ہیں لیکن مصنوعی نافہ کے اندر خانے نہیں ہوتے۔۔۔ سوئی کی نوک کو لہسن میں چبھو کر نافہ میں چبھوئیں اگر بدبو آئے تو مصنوعی ہے۔

اصلی مشک جلد میں جذب ہو جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ دونوں ہاتھوں کو اچھی طرح مل کر دھولیں بعد میں مشک کو ہاتھ میں ہتھیلی پر اچھی طرح ملیں اگر جذب ہو جائے تو اصلی ورنی میل کی طرح مروڑی سی بن کر اتر جائے گا۔

مزاج :-

گرم تین۔۔۔ خشک درجہ دوم۔

افعال :-

مفرح و مقوی اعضائے رئیسہ منعش حرارت غریزی مقوی حواس ظاہری و باطنی ملطف و مفتوح سد مسکن دافع تشنج مقوی باہ۔

استعمال :-

قلب و دماغ اور تمام اعضاء کو قوی کرتا ہے۔ اصلی حرارت غریزی کو ابھارتی ہے حواس خمسہ ظاہری و باطنی کو طاقت دیتی ہے اور مشہور محرک و مقوی باہ دوا ہے ضعیف قلب غشی مایحیولیا، مراق خفقان مرگی اختناق الرحم ام الصبیان فالج لقوہ رعشہ وغیرہ امراض میں معجونات وغیرہ میں شامل کرتے ہیں۔ ضعیف قوی کے وقت اس کو کھلانے سے قوت عود کرا آتی ہے۔

استعمال بیرونی :-

مشک سے عطریا پر فیوم تیار کئے جاتے ہیں جو کہ بہت مشہور خوشبوں میں سے ایک ہے۔
مشک کی خوشبو اللہ کے نبی محمد ﷺ کو بہت زیادہ پسند تھی۔

اس کو سونگھنا زکام اور درد سر بارد میں مفید ہے اس کو حمل فرزجہ رحم کو تقویت دیتا اور معین حمل چنانچہ مشک خالص تین رتی زعفران ڈیڈھ گرام اشعلب مصری تین گرام باریک کوٹ چھان کر شہد میں ملا کر کپڑا لت کر کے اندام نہانی میں رکھنا اور اس کے بعد مباشرت کرنا، استقرار حمل میں بہت مفید ہے۔

تقویت باہ کی غرض سے اس کو طلاؤں میں استعمال کرتے ہیں اور قوت ادویہ کو طبقات چشم میں پہنچانے کے لئے سرموں میں شامل کرتے ہیں۔

نفع خاص :- مقوی باہ و دل و دماغ۔

مضر :- مصدع

مصلح :- طباشیر شہد عرق کلاب۔

بدل :- جند بید ستر تیز پات۔

مقدار خوراک :- ایک رتی سے دورقی تک۔

مشہور مرکب :- دواء المسک۔

پرانے زمانے میں چینی لوگ اپنے لباس پر خوشبو لگاتے تھے، مذہبی تقاریب اور جنازوں پر لوہان جلاتے تھے، انہوں نے سب سے قیمتی خوشبو مشک کو بھی دریافت کیا۔ مشک کا ذکر قرآن پاک میں جگہ جگہ موجود ہے۔

حضرت علیؑ نے اپنے کلام نبج البلاغہ میں بھی مشک کی تعریف کی ہے۔

حضرت ابو سعید خدری رضی اللہ عنہ سے مرفوعاً مروی ہے کہ: ”سب سے عمدہ خوشبو مشک ہے۔“

حیض سے پاک ہونے والی عورت کو بھی مشک کے استعمال کا حکم دیا گیا ہے۔

مروی ہے کہ ”آنحضرت ﷺ اپنی ازواج مطہرات کے گھر خوشبو منگواتے تھے۔“

علماء فرماتے ہیں کہ جمعہ کے دن مشک لگانا مستحب ہے، جیسا کہ حدیث میں ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے جمعہ کے دن مشک لگانے اور غسل کرنے کا حکم دیا ہے۔

مشک سے ہوا کے جوہر بالخصوص وبائی امراض کی اصلاح ہوتی ہے اور اس کو بطور علاج استعمال کرنا جائز ہے۔

سب سے عمدہ مشک خراسانی ہوتی ہے، پھر چینی اور پھر ہندی مشک کا درجہ آتا ہے۔

یہ خوشبو دار خشک شدہ رطوبت ہے۔ جو نر آہوئے مشکی سے حاصل کی جاتی ہے مشک ناف کے قریب ایک جھلی دار تھیلی میں ہوتا ہے۔ اس تھیلی کو ناف کی نسبت سے نافہ کہتے ہیں۔ مشک محض نر ہرن میں پایا جاتا ہے مادہ میں نہیں ہوتا ہے۔ جب یہ نافہ پختہ ہو جاتا ہے تو کئی میل تک کی ہوا معطر کر دیتا ہے۔ نافہ کے اندر دانے سیاہ سرخی مائل بو بہت تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

نوٹ۔ ختن کا مشک، ختن، (چین) کا ایک علاقہ ہے، جہاں کے ہرن مشہور ہیں جن کے نافوں سے اعلیٰ قسم کا مشک نکلتا ہے۔

اصل کستوری کی پہچان

اصل کستوری کی پہچان یہ ہوتی ہے کہ اگر سوئی کو دھلگے سمیت لہسن کی پوتھی سے گزارا جائے اور پھر اس سوئی دھلگے کو نافہ سے گزارا جائے اور لہسن کی بو غائب ہو جائے تو سمجھ لیں کہ کستوری خالص ہے۔ کستوری چونکہ بہت قیمتی اور نایاب ہے اس لیے نافہ میں خشک خون یا خشک کلیجی کا سفوف نافہ میں وزن بڑھانے کے لیے ملا دیا جاتا ہے۔ لوگوں کا خیال ہے کہ ہر میدانی ہرن کے نافہ سے مشک کی تھیلی برآمد ہوتی ہے۔ یا پھر ایک خاص قسم کی میدانی بلی سے بھی نافہ نکلتا ہے۔ اس غلط فہمی کو دور کرنے کے لیے یہ مضمون پیش کیا جا رہا ہے۔ کستوری والا ہرن خاص جنگلوں میں آٹھ سے دس ہزار۔

فٹ کی بلندی پر پایا جاتا ہے۔ چین نیپال گلگت اور اور روس کے بالائی پہاڑی علاقوں میں یہ ہرن پایا جاتا ہے۔ یہاں اسکی باقاعدہ فارمنگ کی جا رہی ہے۔ یہ بھورے رنگ کا ایک چھوٹا سا ہرن ہے۔ جس کے بال بھورے اور گھاس کی طرح ہیں۔ اس کے کان کافی لمبے قد ڈھائی تین فٹ اور اگلی ٹانگیں چھوٹی اور کچھلی ٹانگیں لمبی ہوتی ہیں۔ زہرن کے منہ سے دو دانت نکل کر پخلی طرف بڑھے ہوئے ہوتے ہیں۔ مادہ کے دانت ایسے نہیں ہوتے۔ کستوری صرف زہرن سے نکلتی ہے۔ جو اس کی ناف میں تھیلی کی شکل میں ہوتی ہے۔ حلال کرنے سے پہلے فوری طور پر اسے رسی سے باندھ دیا جاتا ہے تاکہ خون میں تحلیل نہ ہو۔ کستوری کیلجی کے رنگ جیسی گاڑھے سے محلول کی شکل میں ہوتی ہے جو کہ نکالنے کے بعد چند منٹوں میں جم کر سخت ہو جاتی ہے۔ ناف میں بال نماء تھیلی کو بمعہ کھال کاٹ کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

کستوری والے ہرن کا شکار:-

اس ہرن کا شکار دشوار بھی ہے اور تجربہ کاروں کے لیے آسان بھی۔ جس جھاڑی یا چٹان کے نیچے یہ رہائش رکھتا ہے وہ جگہ نہایت صاف ہوتی ہے۔ فضلہ اپنی رہائش سے دور ڈالتا ہے۔ جس چٹان کے ساتھ رہتا ہے بڑی خوبصورتی سے اسی کا حصہ بن جاتا ہے۔ اور زمین کے ساتھ زمین۔ نا واقف شکاری پاس سے گزر جاتا ہے یہ یہ ہرن اپنا بسیرا جھاڑی دار جنگل میں برف کے نزدیک کرتا ہے۔ تجربہ کار شکاری چار پانچ ساتھیوں کے ساتھ خود نالے کے منہ پر اور ساتھیوں کو نالے کے نیچے بٹھا دیتا ہے۔ ایک بالکل تہہ میں جبکہ باقی نالے کے کناروں پر بیٹھ جاتے ہیں۔ تہہ والا آدمی زور سے ڈنڈا درخت پر مارتا ہے۔ ہرن اپنی پناہ گاہ سے نکل کر بھاگتا ہے۔ دائیں اور بائیں والے آدمی بھی اسے طرح ڈنڈے درخت پر مارتے ہیں اور ہرن سیدھا دہانے پہ بیٹھے شکاری کے پاس پہنچ جاتا ہے۔ عام طور سے ان علاقوں میں شکاری چوری چھپے کستوری کی تلاش میں شکار کرتے ہیں۔ اس کا شکار ہر ملک میں ممنوع ہے اور سخت سزا دی جاتی ہے۔ کستوری چونکہ سونے سے بھی دگنے داموں بکتی ہے اس لیے شکاری پیسے کی وجہ سے اسے مارتے ہیں۔ اس ہرن کی تعداد باوجود پابندی کے بہت کم ہو چکی ہے۔ چین میں باقاعدہ فارم ہیں جہاں کستوری وقت مقررہ پہ سرنج کے ذریعے نکال لی جاتی ہے۔ دوسرے سال پھر کستوری ناف میں پک جاتی ہے۔ تب ہرن اسے سورج سے گرم شدہ پتھروں پر رگڑتا ہے۔ حتیٰ کہ یہ پھوڑا نماء بال پھٹ کر چٹانوں پر بہہ جاتا ہے پرانے وقتوں میں شکاری لوگ چٹانوں سے کھرچ کر یہ بھی بطور تحفہ دیا کرتے تھے۔

دواء المسک معتدل جواہر والی :-

معدہ، جگر اور دل کو قوت بخشتی ہے۔ سوداوی بخارات کو تحلیل کرتی ہے۔ قوتِ باہ کو بڑھاتی ہے۔ منی کو گاڑھا کر مشک کی شمولیت کی وجہ سے دواء المسک کا نام دیا گیا ہے۔ تی ہے۔ سرعت انزال کا خاتمہ کرتی ہے۔ عام جسمانی کمزوری کے لیے بے حد مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ، خفقان۔ ڈپریشن کے لئے شاید ہی اس سے بہتر کوئی مرکب ہو۔

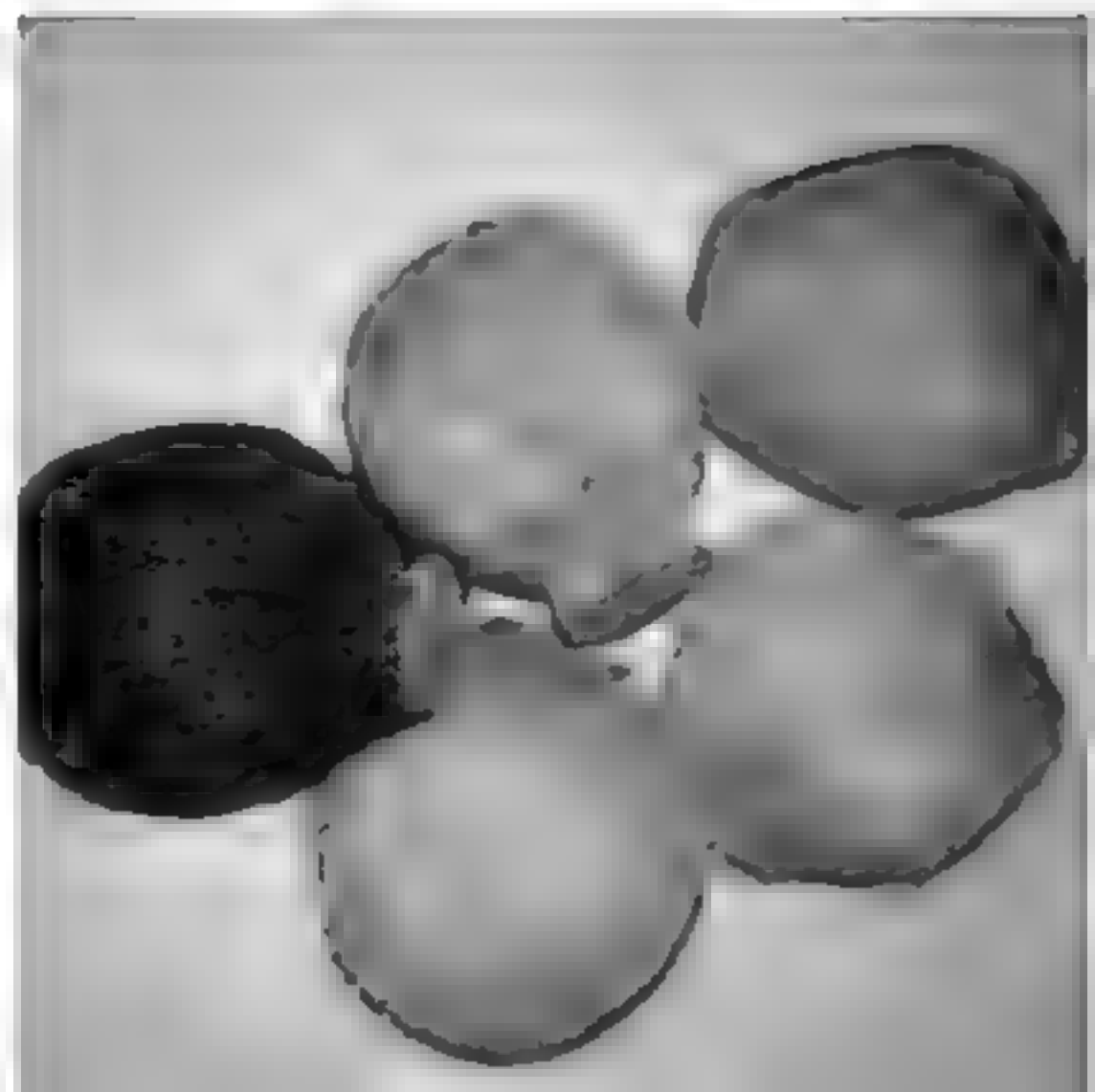
اجزاء مع طریقہ تیاری :-

زرشک بیدانہ ۱۵ گرام، طباشیر، صندل سفید، صندل سرخ، کشیز خشک، گل گاؤزباں، آملہ مقشر، تخم خرفہ ہر ایک ۱۰ گرام گل سرخ، آبریشم خام، مقرض، دارچینی، بہمن سفید، بہمن سرخ، درونج عقربی ہر ایک ۷ گرام، عود ہندی باور نجبویہ ہر ایک ۵ گرام مصطکی، اشنہ، دانہ ہیل خرد ہر ایک ۴ گرام کوسفوف کریں اور اس سے دو چند قند سفید اور ہم وزن شہدِ خالص نیز ہم وزن آبِ سیب شیریں کا قوام تیار کر کے سفوف شامل کریں۔ پھر مروارید کھرباء شمعی، ہر ایک ۷ گرام، عرق کیوڑہ میں کھل کر کے اسی طرح مشکِ خالص، عنبر ہر ایک ۲ گرام زعفران ۵ گرام علیحدہ علیحدہ کھل کر کے قوام میں ملائیں۔ بعد میں ورقِ نقرہ ۱۰ گرام کا قوام میں اضافہ کریں۔

خوراک :-

تین گرام۔ علی الصبح نہار منہ ہمراہ نیم گرم دودھ یا حسب ہدایت طبیب۔

(190)



دیگر نام :-

زعفران لاطینی میں Rocus Sativus ہندی میں کیسر عربی میں زعفران بنگالی میں جعفران اور انگریزی میں سیفران۔

ماہیت :-

کیسر کا پودا پیاز کی مانند ڈیڈھ فٹ اونچا ہوتا ہے۔ جس کی جڑ نیچے پیاز جیسی ایک گانٹھ نکلتی ہے پتے گہرے سبز پیاز کی طرح لمبے گھنے اور ان کا رخ زمین کی طرف زیادہ ہوتا ہے۔ جڑ کے پاس کے پتوں کے کنارے باہر کی طرف مڑے ہوئے ہوتے ہیں ستمبر اور اکتوبر میں پھل لگتے ہیں جو کہ بیگنی رنگ کے کچھوں میں دو سے تین ایک ساتھ بڑے خوبصورت معلوم ہوتے ہیں اس کی پنکھڑیاں چھ حصوں میں تقسیم ہوتی ہے اور اس میں کیسر کی تین تریاں نکلتی ہیں جو مادہ کیسر سے حاصل ہوتا ہے۔ پھول نیم شگفتہ حالت اتار لئے جائیں۔ اس حالت میں پنکھڑیاں تقریباً لپٹی ہوئی ہوتی ہے۔ لیکن سورج نکلنے پر پردہ کھل کر چپٹی ہو جاتی ہیں۔ یہ نیم وا پنکھڑیاں اتارتے ہی ان چھلنیوں میں ڈال دی جاتی ہیں جن کے نیچے نہایت مدھم آنچ ہوتی ہے۔ اور اس طرح یہ نرم آنچ پر خشک ہو کر وہ شکل اختیار کر لیتی ہیں جس کو ہم بازار سے خریدتے ہیں۔

مقام پیدائش :-

یہ کشمیر میں پام دکش میں عموماً 4300 ہزار فٹ کی بلندی پر اور کوئٹہ کے گرد و نواح میں اس کے علاوہ اٹلی سپیس فرانس ایران پر تگال ترکی اور چین وغیرہ میں ہوتا ہے۔

مزاج :- گرم درجہ دوم۔۔۔ خشک دوجہ اول۔

افعال :-

مدر بول و حیض محلل، جالی، مقوی قلب و دماغ اور جگر مقوی بدن محرک باہ۔

استعمال (بیرونی) :-

زعفران کو بعض اور ام خصوصاً گرم جگر و رحم کو تحلیل کرنے یا بعض ادویہ کی اصلاح کی غرض سے شامل کر کے ضما د کرتے ہیں ضعف بصر میں تنہا یا دوسرا ادویہ کے ہمراہ کھل کر کے آنکھوں میں ڈالتے ہیں مدر بول ہونے کی وجہ سے اس کا ریشہ احلیل یعنی پیشاب کی نالی میں رکھنے سے پیشاب جاری ہو جاتا ہے۔ ادار حیض کے لئے بھی فرزجہ کرتے ہیں۔

دل و دماغ کو تفریح و تقویت دینے کے لئے مختلف طریقوں سے بکثرت استعمال کرتے ہیں ضعف باہ کے لئے مرکبات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں اور اور حیض کیلئے کھلاتے ہیں فرحت بخشی حواس اور دل و دماغ کو قوت دیتی ہے اس کا سونگھنا سرسام کو مفید ہے۔ رخسار کے رنگ کو صاف کرتی ہے۔ بچہ آسانی سے پیدا ہونے کیلئے ایک گرام تک کھلاتے ہیں ایک یا ڈیڑھ گرام یا زعفران پچاس ملی لیٹر شیر گانو حل کر کے کپڑے میں چھان کر پلانے سے حیض بلا تکلیف کھل کر آتا ہے۔ پنجرے والے پالتو پرندوں کو اکثر بیماری میں زعفران کے چند ریشے پانی میں ڈال کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص :- مفرج تریاق افیون ۔

مضر :- مضعف گردہ ۔

مصلح :- انیسوں، زرشک، سکنجبین۔

بدل :- تخم اترج قسط اور تاج۔

مقدار خوراک :- دو چاول سے دو رتی تک۔

مذید معلومات :-

زعفران میں وٹامن اے، وٹامن سی، پوٹاشیم، میگنیشیم، فاسفورس، سلینیم اور زنک پایا جاتا ہے۔ زعفران کے پودے وادی کشمیر میں لگائے جاتے ہیں۔ اس پر نہایت خوبصورت پھول اگتے ہیں جن کو توڑ کر زعفران حاصل کیا جاتا ہے، زیادہ تر لوگ اس کو کاروبار کے لئے استعمال کرتے ہیں۔

اس کا پودا پنتالیس سینٹی میٹر ہوتا ہے اور یہ پیاز سے ملتا جلتا ہے۔ زعفران کی کاشت اونچے اونچے ٹیلوں پر کی جاتی ہے تاکہ وہاں پانی کا ٹھہراؤ نہ ہو۔ زعفران کا استعمال ہر بل ادویات میں کیا جاتا ہے اور اس سے تیار شدہ ادویات نہایت قیمتی ہوتی ہیں کیونکہ یہ بیش قیمت ہوتی ہے۔ زعفران نہ صرف کشمیر بلکہ مصر، ایران، چین، شام اور اٹلی میں بھی کاشت کیا جاتا ہے۔

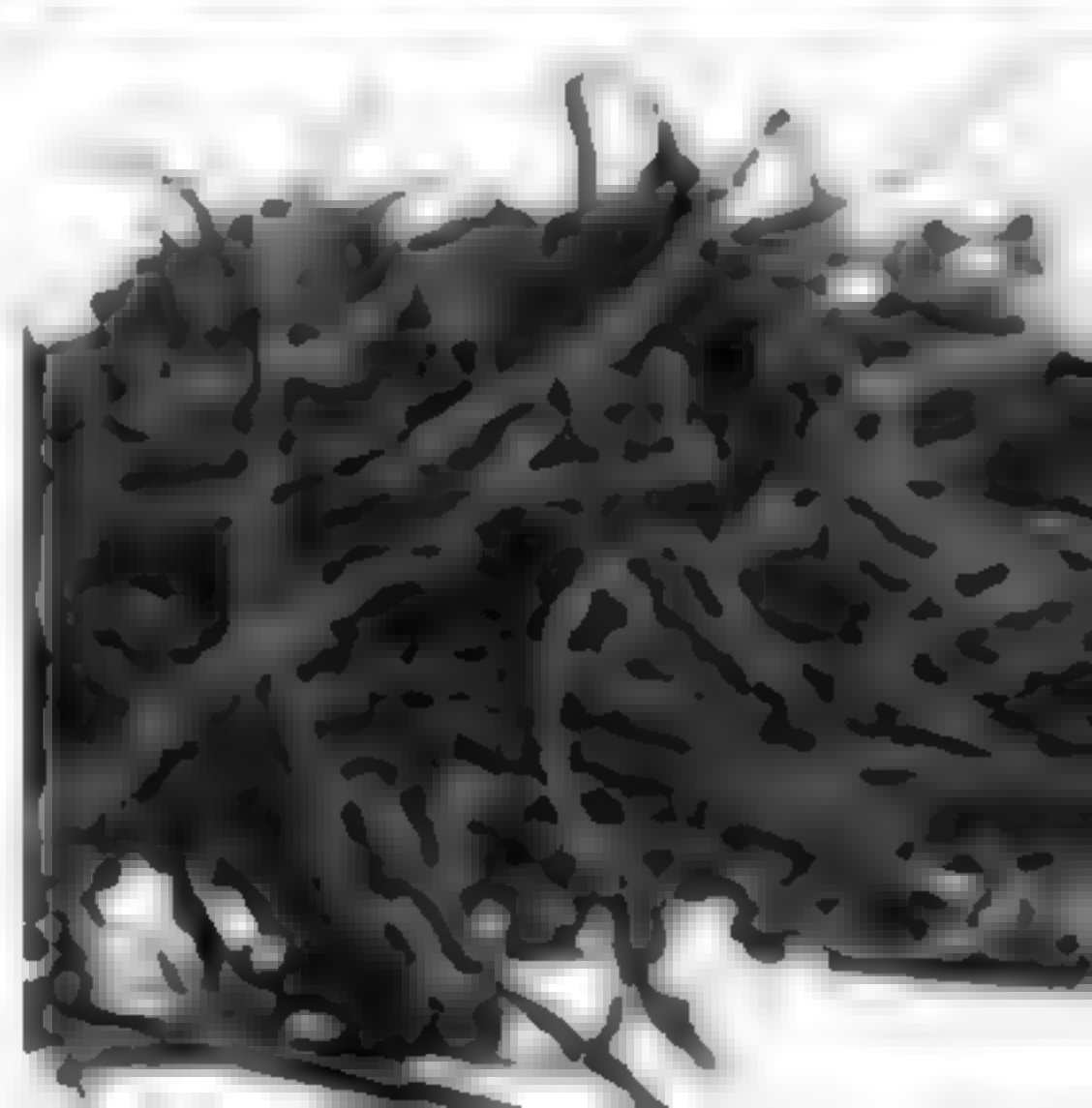
زعفران کے پودے میں پھولوں سے زعفران حاصل کیا جاتا ہے یہ چھوٹی چھوٹی کوئیل نما جو ریشے کی مانند مالٹا رنگ کی ہوتی ہیں۔ بعد میں ان کو نیلوں یا ریشوں کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ بس زعفران تیار ہے۔

زعفران کی تیاری یا کاشت ان علاقوں میں کی جاتی ہے جہاں نہ زیادہ سردی پڑے اور نہ زیادہ گرمی پڑتی ہو۔ ہمارے کسان اس کو نہایت کم قیمت پر کاشت کر سکتے ہیں لیکن اس پودے کا خیال بہت زیادہ رکھنا پڑتا ہے۔ زعفران کو اگر کھانوں میں استعمال کیا جائے تو بہت لذیذ کھانے تیار ہوتے ہیں۔ بتایا جاتا ہے کہ پرانے زمانوں میں زعفران کو کپڑے رنگنے کے طور پر بھی استعمال کیا جاتا تھا۔ سب سے زیادہ اور کم قیمت میں صرف ایرانی زعفران ملتا ہے۔ اور یہ ایران میں ہی سب سے زیادہ مقدار میں کاشت بھی کیا جاتا ہے۔ ایک سو پچاس پتیوں سے صرف ایک گرام زعفران حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی فصل کو کم پانی دیا جاتا ہے صرف سال میں دو دفعہ ہی پانی دیا جاتا ہے۔ ایک دفعہ فصل تیار ہونے سے پہلے اور ایک بار فصل کو کاٹنے سے پہلے دیا جاتا ہے۔

زعفران کے فوائد :-

- ☆ زعفران گردے، مثانے اور جگر کو قوت دیتا ہے۔
- ☆ زعفران بخار کی حالت میں دن میں دو بار پانی میں ملا کر کھلایا جائے تو بخار اتر جاتا ہے۔
- ☆ زعفران گردے کے درد میں آرام پہنچاتا ہے۔
- ☆ زعفران خارش ہونے کی صورت میں فائدہ مند ہے۔
- ☆ زعفران بوجھل طبیعت میں تقویت دیتا ہے۔
- ☆ زعفران کے استعمال سے بلغم کا اخراج آسانی ہو جاتا ہے۔
- ☆ زعفران کا استعمال اگر آنکھوں میں کیا جائے تو سرخی اور درد سے نجات مل جاتی ہے۔
- ☆ زعفران عورتوں میں اگر حیض رک رک کر آتے ہوں تو دینا مفید ہے۔
- ☆ زعفران پیشاب کی رکاوٹ میں دینا فائدہ مند ہے۔
- ☆ زعفران شوگر کے مریضوں کے لئے بھی فائدہ مند ہے۔
- ☆ زعفران کا شربت بنا کر حاملہ خواتین کو پلایا جائے تو فائدہ مند ہوگا۔
- ☆ زعفران بھوک کی کمی کو دور کرتا ہے اور ہاضمہ بھی درست رکھتا ہے۔
- ☆ زعفران تشنگی میں بھی مفید ہوتا ہے۔
- ☆ زعفران ڈپریشن میں بھی مفید پایا گیا ہے۔
- ☆ زعفران الزائمر میں فائدہ مند ہے۔
- ☆ زعفران ہماری یادداشت کو بڑھاتا ہے۔
- ☆ زعفران وزن کم کرنے میں بھی ہمارا مددگار ہے۔
- ☆ زعفران گوبانجی پر لگایا جائے تو ٹھیک ہو جاتی ہے۔

(194)



الحمد للہ میں نے اس کتاب کے اندر کچھ جڑی بوٹیوں کی
تصویریں اور ان کے افعال اور خواص آپ عوام کے سامنے رکھے
تاکہ میرے اس لکھنے سے آپ عوام ان دکان چمکانے والوں
سے بچ سکیں اور اپنے علاج خود کر سکیں اور میں بے حد مشکور
ہوں جن بھائیوں نے میرا ساتھ دیا اور دعائیں کی میری دعا
ہے اللہ پاک ان بھائیوں کی دعاؤں کو قبول فرمائے اور ذریعہ
عوام الناس بنائے اور اللہ حقیقی معنی میں مجھے خدمت کرنے کی
توفیق عطا فرمائے بس اب کتاب کے آخر پر اپنے سینے کے دو راز
رکھ کر یعنی اپنے بارہا کے مجرب شدہ دو نسخے جوانوں کے نام
کر کے جو جوان گھبراتے ہیں آج کل شادی سے اجازت چاہو ننگا
= حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

ترکیب۔۔ جو اجزہ کوٹنے والے ہیں انہیں ہلکا سا کوٹ لیں پھر موم کے علاوہ سب چیزیں مکس کر کے آگت پے رکھیں آگت درمیانی ہو آدھے گھنٹے بعد موم بھی شامل۔ کر لیں جب سارے اجزہ جل کر کھاک ہو جائیں تو آگت سے اتار لیں اور نیم۔ گرم چھان کہ تیل محفوظ کر لیں تو وہ جم جائیگا کیونکہ اس میں موم ہے۔۔۔

فوائد۔۔۔ مخلوق۔ آلت کا ٹیڑا پن۔ آلت کیٹم آمین پار سستی۔ سپناہ سختی اور خاص کر کہ شکر والوں کے لئے بھی کسی تحفے سے کم نہیں مطلب
جملہ امراض پے کام کریگا انشاء اللہ۔ بنائیں فائدہ اٹھائیں = حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

راز نمبر 2 بس تعریفیں نہیں بس دعاؤں میں یاد رکھنا

داڑ چینی-----1 تولہ

دودھ-----1 پاؤ

شہد-----100 گرام

ترکیب استعمال

سب سے پہلے دودھ لیں چولہے پر رکھیں ایک ابال آجائے تو دو گرام داڑ چینی شامل کریں اور پھر آگ ہلکی کر دیں یعنی آنچ ہلکی کر دیں تقریباً دس منٹ تک پکنے دیں اور ہلکا ہلکا ہلاتے رہیں پھر اتار کر نیم گرم سا ہونے پر شہد ایک چمچ ڈال کر نوش کر لیں اور پھر آدھ گھنٹے بعد مشغول ہو جائیں پھر دیکھو تماشہ میں پہلے بھی کہ چکا ہوں مجھے اپنی تعریف پسند نہیں بس خصوصی دعائیں چاہیں لیکن اتنا کہونگا کہ اگر رفیق حیات معافیاں نہ مانگے تو کہنا = حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

راز نمبر 3 خصوصی تحفہ باپردہ بہنوں کے لیے اور دعوت حکماء کے بناؤ اور اگر تمہارا مقصد دکان چکانا ہے تو خوب پیسے کمائیں

لیکوریا اور اس سے پیدا شدہ کمزوری کا علاج:

اجزاء:

- چمکا انار-----2 تولہ،
- گل دہاوا-----2 تولہ،
- مائیں-----2 تولہ،
- مازو-----22 تولہ،
- کمرکس-----2 تولہ،
- پشکڑی بریاں-----1 تولہ،
- کشتہ بیضہ مرغ-----1 تولہ،

ترکیب تیاری

تمام کا سفوف بنا لیں اور زیر و سائر کیپسول بہر لیں،

خوراک:

1 کیپسول صبح، دوپہر، شام ہمراہ دودھ

فوائد:

لیکوریا، اس سے پیدا شدہ کمزوری میں مفید ہے، کیلشیم کی کمی پوری ہو جاتی ہے = حکیم حافظ انظر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

(199)

خصوصی گزارش

میرے کسی نخسے کو ماسوائے اپنی حلال کی رفیق
حیات کے علاوہ رنڈیوں بازاری چکلوں یا پھر نام نہاد
میں مت استعمال کریں اگر استعمال کریں گے تو گناہ
کے اور اللہ کے عذاب کے خود ذمہ دار ہونگے

ختم شدہ

حکیم حافظ اظہر حسین معاویہ المعروف پنجابی حکیم

پنجابی حکیم

تالیف

26=5=2019

20= رمضان المبارک



ملنے کا پتہ

علی معاویہ کتب خانہ پاکستان السعودیہ عربیہ

واٹس ایپ اور کال آن لائن = 00966:573452811